

Grissini und Pizza-Sterne



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für 50 Grissini oder zwei Bleche Pizza-Sterne
150 ml lauwarmes Wasser
100 ml lauwarme Milch
7 g Trockenhefe
1 EL Honig
490 g Mehl
1 TL Salz
50 ml Olivenöl
Je 1 EL Thymian und geriebenen Parmesan
Pfeffer

Tomatensauce:
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL brauner Zucker

400 g Tomaten aus der Dose, Stücke
100 ml Gemüsebrühe
3 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver
1 Msp. Chiliflocken
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 EL Oregano

Außerdem:
Geriebenen Käse nach Belieben

Für den Teig Wasser, Honig und Hefe vermengen und kurz abgedeckt ziehen lassen. Milch, Mehl, Salz, Olivenöl hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit etwas Olivenöl einreiben, den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

Nun entweder Grissini formen oder den Teig ausrollen und Sterne ausschneiden. Ich empfehle den Teig zu teilen und beides zu machen.

Für die Sauce Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hacken, hinzugeben und anschwitzen, den braunen Zucker hinzugeben, kurz karamellisieren lassen. Tomaten und Gemüsebrühe hinzugeben. Die restlichen Zutaten einrühren, alles 10 Minuten köcheln lassen und pürieren.

Für die Grissini den halbierten Teig ausrollen, mit einem Pizzaschneider halbieren und den Teig jeweils in dünne Streifen schneiden, jeden Streifen nochmals dünn rollen und auf ein Backpapier legen, mit Thymian und Parmesan bestreuen und die Grissini 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Pizzasterne den Teig ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein Backpapier legen und mit etwa einem Esslöffel Sauce bestreichen, in die Mitte den geriebenen Käse geben. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Pizzasterne ca. 10 Minuten (je nach Größe) backen, Grissini etwa 15 Minuten.

