

REZEPTTIPP DES MONATS

Sesam-Grissini

Die knusprigen Picknick-Partner für den Sommer



Dateiname: Rezeptbild_SchapfenMuehle_Sesam-Grissini.jpg (2.638 KB)

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

Nutzung: Abdruck zur Illustration des Rezepttipps.

Zutaten:

- 500 g SchapfenMühle Dinkelmehl Type 630
- 20 g Hefe, frisch
- 275 ml Wasser, handwarm
- 10 g Salz
- 30 g Olivenöl
- SchapfenMühle Sesam Natur zum Bestreuen
- Etwas Wasser

Zubereitung

1. Dinkelmehl, frische Hefe, handwarmes Wasser, Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten und elastischen Teig kneten.
2. Diesen abdecken und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, ca. 0,5 cm dick und ca. 25 cm breit, mit Wasser abstreichen und kräftig mit Sesam bestreuen. Danach weitere 15 Minuten ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Den Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und diese etwas rollen.
6. Die einzelnen Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Genießertipp: Die knusprigen Sesam-Grissini schmecken pur, mit cremigem Dip oder zu Käse und Wein bei einer lauen Sommernacht im Freien.



Über die SchapfenMühle

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren beiden Standorten in Ulm-Jungingen und Dornstadt über 200 Mitarbeiter. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein zuverlässiger Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Als Getreidespezialist bietet die SchapfenMühle eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr. Das Unternehmen ist unter anderem bekannt für seine innovativen Produkte aus Urgetreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle Wertekette garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Korns bis zur Auslieferung an den Kunden. Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Pioniergeist sind die Erfolgsgaranten des Unternehmens. Im Laufe der Zeit hat sich die SchapfenMühle zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Paula Verbeek Terés, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: verbeek-teres@kommunikationpur.com