

## Grissini med parmesan (ca 30 st)

25 g	jäst
3 dl	ljummet vatten
1,5 msk	olja
1 tsk	honung
2 krm	salt
5 dl	vetemjöl
3 dl	riven parmesan
1 dl	sesamfrö

- Smula ner jästen i en bunke och häll vattnet över, rör till det löst sig. Tillsätt olja, honung och salt. Blanda i mjölet. Arbeta degen väl.
- Täck med bakduk och låt jäsa ca 40 min.
- Ta ut degen och dela den i 30 jämnstora bitar. Strö ut lite riven parmesan och sesamfrö på arbetsytan. Rulla ut en degbit i taget i blandningen till en ca 25 cm lång pinne.
- Lägg på en plåt med bakpapper och låt jäsa ca 20 min.
- Grädda i ca 20 min i 175° C. Låt kallna på galler och ligga luftigt ca ett dygn så att de torkar.

