

## Rosmaringrissini (ca 30 st)

6 g	jäst
1 dl	ljummet vatten
1 msk	olivolja
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
$\frac{1}{2}$ tsk	honung
1 msk	finhackad färsk rosmarin (eller 1 tsk torkad)
2,5 dl	vetemjöl

- Lös jästen i vattnet.
- Tillsätt olivolja, salt, honung och rosmarin. Rör i lite mjöl i taget och arbeta degen tills den är smidig.
- Jäs under bakduk till dubbel storlek, ca 40 min.
- Värm ugnen till 225° C. knåda degen på mjölat bakbord. Dela den i mindre delar, ca 30 st, och rulla ut dem till tunna stänger som är ca 0,5 cm tjocka.
- Lägg grissinin tätt på bakpappersklädd plåt och pensla dem lätt med olivolja. Strö över rosmarin och flingsalt.
- Grädda mitt i ugnen i ca 15 min.

