

Grissini (ca 30 st)

25 g	jäst
3 dl	ljummen mjölk
25 g	margarin, rumsvarmt
1 tsk	salt
1 tsk	socker
6,5 dl	vetemjöl

- Lös jästen i mjölken. Klicka i margarinet och tillsätt övriga ingredienser men spar ca 0,5 dl mjöl till utbakningen.
- Arbeta degen tills den känns smidig. Låt den jäsa under bakduk 30-40 min.
- Ta upp degen på mjölat bord. Dela den i 28-30 små bitar. Rulla dem till ca 30 cm långa längder, lika lång som plåten.
- Lägg tätt på bakpappersklädda plåtar. Jäs under bakduk ca 20 min. Pensla med mjölk eller vatten.
- Grädda mitt i ugnen i 175° C, 25-30 min tills de fått en fin färg samt är torra och knapriga. Låt dem kallna på galler utan bakduk.

