

PIŠKOTI Z ROŽMARINOM



Sestavine

- 250 g pšenične moke
- 15 g kvasa
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička sladkorja
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 125 ml vode
- 2 vejici rožmarina
- Nekaj grobe morske soli



Za posip

- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 1-2 vejici rožmarina

Priprava

Za pripravo grisinov z rožmarinom stopimo kvas s sladkorjem in tremi jedilnimi žlicami moke v mlačni vodi. Pustimo 15 minut, da vzhaja.

Rožmarinove iglice potrgamo s stebela in fino nasekljamo. Z vzhajanim kvasom in ostalimi sestavinami zamesimo prožno testo. Pokrito pustimo ca. 40 minut, da vzhaja.

Na pomokani delovni površini razvaljamo testo v obliki pravokotnika in debeline ca. ½ cm. Narežemo na približno 30 cm dolge in ½ cm debele trakove in jih z obema rokama oblikujemo v palčke.

Pekač obložimo s papirjem za peko in nanj z nekaj razmika položimo palčko ob palčko. Premažemo z olivnim oljem in posujemo z fino sesekljanim rožmarinom in grobo soljo.

Grisine z rožmarinom pečemo pri 200 °C ca. 15 minut, dokler niso zlato rumene barve.

Nasvet

Če grisine po peki še posušimo, jim s tem podaljšamo rok trajanja.