



JERNEJ KITCHEN

SUPER HRUSTLJAVI KORUZNI GRISINI S SIROM

Čudoviti hrustljavi koruzni grisini posuti s sirom so enostaven recept za praznovanja, piknike ali grickanje čez vikend. Enostavno in slastno.

PRIGRIZKI ZA 8 OSEB
PRIPRAVA: 60 MINUT

SUPER HRUSTLJAVI KORUZNI GRISINI S SIROM

300 g bele moke, tip 500

100 g koruzne moke

50 g polente

5 g svežega kvasa Fala

5 g soli

40 g oljčnega olja

20 g parmezana, nastrganega

TOOLS AND EQUIPMENT

kuhinjski robot (poljubno)

skleda

valjar

pekač

papir za peko

oster nož

PRIPIRAVA

V posodi kuhinjskega robota premešamo vse sestavine: belo moko, koruzno moko, polento, sveži kvas fala, sol, olivno olje, nastrgan parmezan in 200ml vode. Na nizki stopnji gnetemo 5 - 10 minut. Zagneteno testo zavijemo v živilsko folijo in ga postavimo v hladilnik za vsaj 2 uri.

SEGREJEMO PEČICO

Po dveh urah testo vzamemo iz hladilnika, pečico segrejemo na 220°C in dva - tri pekače obložimo s papirjem za peko.

RAZVALJAMO TESTO

Testo razvaljamo na pravokotnik debeline 0,5 cm. Pravokotnik sponsored prerežemo na pol, nato pa narežemo še krajše, tanke rezine, debele kot kazalec. Vsako kratko rezino oblikujemo v dolge, tanke grisine, te pa položimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pazimo, da je med njimi kakšen centimeter prostora.

PEKA

Pekač z grisini postavimo v pečico in pečemo 12 - 15 minut. Redno preverimo, da se ne zažgejo, saj so zelo tanki. Poljubno: Pet minut pred koncem peke odpremo vrata pečice za nekaj sekund, da izpustimo paro. Na ta način bodo grisini še bolj hrustljavi.

SHRANJEVANJE

Pečene grisine prestavimo na rešetko, da se ohladijo, popolnoma ohlajene pa hranimo v dobro zaprti posodi do teden dni.