



JERNEJ KITCHEN

SUPER HRUSTLJAVI KORUZNI GRISINI S SIROM

Zavijamo rokave, zavrtimo tisto odlično pesem in specimo hrustljave koruzne grisine s sirom. Seveda pa jih lahko posujete tudi z začimbami, semeni ali pa še dodatno količino sira.

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 EQUIPEMENT

kuhinjski robot (poljubno)

skleda

valjar

pekač

papir za peko

oster nož

PRIPRAVA

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. Zagnetenno 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 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.