

Antipastiplatte



**REZEPT
FÜR 4 PORTIONEN:**

ZUTATEN:

- 250 g Mehl
- 125 g lauwarmes Wasser
- 30 g geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- ½ Päckchen Trockenhefe
-
- 200 g Trauben
- 200 g Salami (nach Wahl)
- 200 g Schinken (nach Wahl)
- 200 g Hartkäse (nach Wahl)
- 150 g schwarze und grüne Oliven
- 150 g gefüllte Kirschpaprika mit Frischkäse
- 150 g gefüllte Peperoni mit Frischkäse

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Mehl mit Parmesan, Salz, Wasser, Olivenöl und Trockenhefe in einer Rührschüssel gründlich vermischen und für 8–10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Anschließend für 30–40 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
4. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und mit einem Messer in 10–12 Streifen teilen – diese an beiden Enden verzwirbeln und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
5. Die Grissini nun für 10–15 Minuten goldbraun backen und im Anschluss gut abkühlen lassen.
6. Währenddessen die eingelegten Antipasti zusammen mit Salami, Schinken, Trauben und Käse auf einem großen Holzbrett verteilen.
7. Gemeinsam mit den frischen Grissini servieren.

