СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА

Домашни гризини с шарена сол



Домашните гризини с шарена сол са вкусна хапка за гризкане, без излишни съставки. Те са хрупкави, лесни за приготвяне и много подходящи за малки ръчички.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 15 мин **Общо:** 30 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 2 години **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Глутен

Съставки

- 1 ч.ч. пълнозърнесто брашно
- 1/3 ч.ч. вода
- 1 с.л. зехтин
- 1/2 ч.л. бакпулвер
- Щипка шарена сол

Начин на приготвяне

1. Замесване: В купа смесете пълнозърнестото брашно, бакпулвера и солта. Добавете зехтина и постепенно водата, като разбърквате с лъжица, а след това с ръце, докато получите меко и еластично тесто, което не лепне.
2. Оформяне: Разточете тестото върху леко набрашнен плот до тънък лист с дебелина около 0,5 см. Нарежете на ленти с ширина около 1 см. При желание можете леко да ги завиете, за да получите спираловидна форма.
3. Печене: Подредете гризините върху тава, покрита с хартия за печене. По желание поръсете с щипка шарена сол. Печете в предварително загрята фурна на 180°C за около 12-15 минути или до златисто.
4. По желание: При по-големи деца можете да добавите и фино настъргано твърдо сирене (в малко количество) за по-богат вкус.

Съхранение

- Съхранявайте хрупкавите гризини в затворена, непропускаща влага кутия при стайна температура до 5-7 дни. Поставете кухненска хартия в дъното на кутията, за да абсорбира излишната влага.
- Ако гризините омекнат, препечете ги във фурна на 160°C за 5 минути, за да си върнат хрупкавостта.

Съвети

- Със своя изчистен състав, лека текстура и възможност за разнообразяване, тези домашни гризини са повече от междинна закуска или следобеден снакс. Те са удобен начин да предложите нещо полезно, направено с внимание.