



## גריסיני מולינו ללא גלוטן

\* להכנת כ40 יחידות

### רכיבים:

1 ק"ג תערובת "מולינו" רב תכליתית (אריזה ירוקה)

900 גרם מים

35 גרם שמרים טריים או 11 גרם שמרים יבשים

25 גרם סוכר או 50 גרם סירופ מייפל/ אגבה

30 גרם מלח

80 גרם שמן זית

### אופן ההכנה:

- שמים את כל חומרי הבצק בקערת המיקסר, לשים במהירות נמוכה כ 5 דקות ועוד כ 3 דקות במהירות גבוהה.
- מוציאים את הבצק למשטח עבודה מקומח בקמח ללא גלוטן ומרדדים את הבצק לעובי של כסנטימטר וחותכים לריבועים באורך של 6 ס"מ.
- חותכים כל ריבוע לנחשים קטנים של כ 5 גרם האחד. מניחים על תבנית אפיה מרופדת בנייר אפייה משומן קלות, ומתפיחים לכ45 דקות.
- משמנים את פני הגריסיני ומכניסים לתנור שחומם מראש ל190 מעלות ואופים כחצי שעה, עד קבלת צבע זהוב ועד שהגריסיני יבשים.