

Brödpinnar - Grissini

BRÖDPINNAR - GISSINI

Ger 16 stycken

BAKTID:

45 minuter

4 dl mandelmjöl

1 dl tapiokamjöl

2 msk franska örter, kryddblandning

1 tsk bakpulver

1 tsk havssalt

2 msk äppelcidervinäger

2 msk olivolja

0,5 dl vatten

TOPPING

olivolja

flingsalt - valfritt

Allergiinformation: Receptet innehåller mandel.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore och Hemköp.

Brödpinnar - Grissini

Glutenfria Brödpinnar – Grissini

Knapriga och helt underbara Brödpinnar – Grissini med smak av ljuvliga franska örter får oss att drömma om härliga sommarkvällar när maten och tilltuggen är enkla och goda!

Baka naturligt glutenfritt

Tycker du att det är svårt att baka med råvaror som är naturligt glutenfria? Blir det kanske inte alltid som du tänkt och förväntat dig?

Det första misstaget som många av oss gör är att jämföra med traditionella bakverk baserade på ett mjöl med gluten. När man slutat jämföra då upplever man en hel värld av spännande smaker och strukturer.

MEN i detta fantastiska recept på Brödpinnar – Grissini är det helt ok att jämföra. Vi lovar att du i stort sett inte kommer inte märka någon skillnad på dessa och ”traditionella” Grissini, så goda och knapriga precis som de ska vara!

Så här gör du:

- Sätt ugnen på 175 grader
- Blanda samman de torra ingredienserna i en bunke
- Tillsätt äppelcidervinäger, olivolja och vatten
- Rör ihop till en deg med hjälp av en sked eller gaffel
- Knåda samman till en boll
- Rulla degen till en rulle och dela i 16 lika stora bitar
- Ta fram en plåt och lägg på ett bakplåtspapper
- Rulla varje degbit till en brödpinne på ca 22-24 cm
- Flytta över på plåten



Brödpinnar - Grissini

- Pensla brödpinnarna med lite olivolja och strö över lite flingsalt
- Baka mitt i ugnen i 20-25 minuter tills de börjar få lite färg
- Ta ut och låt svalna helt på ett galler

Avnjut dina brödpinnar tillsammans med [en god röra](#) eller varför inte servera som ett gott tillbehör till [soppan!](#)



Röran som vi serverar till våra Brödpinnar – Grissini på bilden är en underbar Tomatspread. Receptet hittar du i [vår kokbok Utan Bestick](#).

Knäckebröd och kex

Vill du ha fler goda och knapriga recept så kan vi tipsa om följande från Paleoskafferiet:

- [Paleoknäcke](#)
- [Salta dillsticks](#)
- [Tortilla chips](#)

Tid att njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#) och [Hemköp](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.