

## Grisine



Mediu

### Ingrediente:

500 g făină  
1 plic Drojdie instant Dr. Oetker  
1 linguriță sare  
1 linguriță zahăr  
5 linguri de ulei  
125 ml lapte  
175 ml apă

### Alte ingrediente:

1/2 linguriță busuioc  
1/2 linguriță oregano  
puțină sare mare de bucătărie  
semințe de susan  
mac

### Mod de preparare:

Se amesteca făina si drojdia într-un vas. Se aduagă restul ingredientelor și se amestecă cu mixerul, la început la treapta inferioară, apoi la viteză mai mare până se obține un aluat fin. Se lasă într-un loc cald până crește. 1/4 din aluat se amestecă cu busuioc și oregano, se rulează și se împarte în 7 bucăți de aceeași mărime. Restul de aluat se împarte în cca. 20 de bucăți. Fiecare bucată de aluat se rulează în bucăți lungi de cca. 30cm, se pun în tavă pe hârtie de copt și se lasă cca. 20 minute în cuptor. Se scot, se stropesc cu puțină apă și cele fără condimente se presară cu sare, susan sau mac. Ingrediente:

500 g făină  
1 plic Drojdie instant Dr. Oetker  
1 linguriță sare  
1 linguriță zahăr



5 linguri de ulei  
125 ml lapte  
175 ml apă

Alte ingrediente:

1/2 linguriță busuioc  
½ linguriță oregano  
puțină sare mare de bucătărie  
semințe de susan  
mac

Mod de preparare:

Se amesteca făina si drojdia într-un vas. Se aduagă restul ingredientelor și se amestecă cu mixerul, la început la treapta inferioară, apoi la viteză mai mare până se obține un aluat fin. Se lasă într-un loc cald până crește. ¼ din aluat se amestecă cu busuioc și oregano, se rulează și se împarte în 7 bucăți de aceeași mărime. Restul de aluat se împarte în cca. 20 de bucăți. Fiecare bucată de aluat se rulează în bucăți lungi de cca. 30cm, se pun în tavă pe hârtie de copt și se lasă cca. 20 minute în cuptor. Se scot, se stropesc cu puțina apa și cele fără condimente se presară cu sare, susan sau mac.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)