

# Grissini – Brödpinnar

25 g jäst  
1 ½ dl vatten  
25 g mjukt margarin  
1 tsk salt  
2 tsk socker  
1 ägg  
2 dl finriven lagrad ost  
5-6 dl vetemjöl

Jäsa under bakduk ca 30 min  
Rulla fingertjocka längder ca 20-30 cm  
Jäsa på plåt ca 20 min  
Pensla med vatten  
Grädda Ca 15-20 min i 175 grader

Det räcker till ca 25 bitar.  
Jag brukar göra dubbel sats.

