



# SPECKGRISSINI MIT AVOCADODIP



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backstabil
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

### FÜR DIE GRISSINI

<b>125 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>0.5 Pkg.</b>	Trockenhefe
<b>Prise(n)</b>	Zucker
<b>180 g</b>	Weizenmehl
<b>0.5 TL</b>	Backpulver
<b>Prise(n)</b>	Salz
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
<b>2 Msp.</b>	Paprikapulver, edelsüß
<b>50 g</b>	Butter, weich
<b>100 g</b>	Räucherspeck, klein gewürfelt

### FÜR DEN DIP

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>1</b>	Avocado(s)
<b>100 g</b>	Naturjoghurt
<b>0.5</b>	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
<b>1 Msp.</b>	Chilipfeffer Pulver
<b>1</b>	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Für die Grissini: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hefe und Zucker dazumischen.
2. Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermengen und in einen Rührkessel geben.
3. Hefemischung, weiche Butter und Speck dazugeben und mit einem Knethacken ca. 2-3 Minuten kneten lassen. Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
4. Teig ½ cm hoch ausrollen und in ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen zu Stängen rollen.
5. Stränge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf dem Grill mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze oder im Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
6. Für den Dip: Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben. Avocado Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken.
7. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Avocado und die restlichen Zutaten dazumischen und abschmecken.