

Brotsticks



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 450 g Mehl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 50 ml Olivenöl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Kümmel

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig Mehl, Gewürze, Trockenhefe, Olivenöl und lauwarmes Wasser in einer Rührschüssel mischen und für mindestens 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten.
2. Diesen bei Raumtemperatur für eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.
3. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut kneten und zu einem Rechteck etwa einen halben Zentimeter dünn ausrollen.

4. Danach in 1–2 Zentimeter dicke Streifen schneiden und zu dünnen Teigstangen rollen – diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Die Stangen mit etwas Olivenöl bestreichen und noch etwa 10-15 Minuten ruhen lassen, währenddessen den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
6. Nach Ablauf der Ruhezeit die Brotsticks für 10-12 Minuten goldbraun backen.