

Brotsticks (verfeinert mit 7SPICES Produkten)

Knetzeit: ca. 5-10 Minuten auf kleinster Stufe

Teigruhe nach dem Kneten: mind. 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 20 Minuten (Raumtemperatur) in geformtem Zustand

Backzeit: ca. 15 Minuten bei 215°C Heißluft

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

275 g	lauwarmes Wasser
10 g	Salz
250 g	Weizenmehl Type 700
250 g	Dinkelmehl Type 700 (Martinshof)
10 g	Backmalz
10 g	„Kräuter Brot“ Gewürz von 7SPICES
20 g	handwarme Butter
21 g	Frische Hefe (=1/2 Würfel)



Kräuterbutter selbstgemacht zum Bestreichen:

Weiche Butter, Kräuterbutter Mischung von 7SPICES und etwas Salz

ZUBEREITUNG:

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten und diesen zugedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen.
2. Für die selber gemachte Kräuterbutter etwas Butter weich werden lassen und mit der Kräutermischung von 7SPICES und etwas Salz vermengen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rechteckig ca. 1cm dick ausrollen.
4. Nun Streifen von ca. 4cm Dicke schneiden
5. Die einzelnen Streifen an den Enden nehmen und gegeneinander verdrehen. Danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech für die Stückgare legen.
6. Alle fertig gedrehten Brotsticks mit Wasser besprühen und ca. 20 Minuten in geformtem Zustand rasten lassen.
7. Backrohr vorheizen und die Brotsticks bevor sie in das Rohr eingeschoben werden mit der Kräuterbutter bestreichen.
8. Bei 215°HL für ca. 15 Minuten backen – gutes Gelingen!

Für den Dip habe ich einen halben Becher Sauerrahm mit 3 EL Cheese ‚N‘ Dip und etwas Salz vermischt.

Viel Freude beim OAFACH NOCHBACKA!