



BREAD STICKS AUF DEM GROSSEN OFENZAUBERER

- Der Ideale Party Finger Food Snack.

ZUTATEN

- 275 g Wasser
- 20g Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 475 g Weizenmehl Typ 550
- 1/2 TL Salz
- 15 g Olivenöl
- 20 g feingeriebener Parmesan
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Knoblauchsatz
- 1 TL Zwiebelgranulat
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1/2 TL Basiliku, getrocknet
- ca. 50 g Olivenöl zum bestreichen

ZUBEREITUNG

- Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten/37°/Stufe 1 Hefe auflösen und auf „Wohlfühltemperatur“ bringen.
- Mehl, Salz und Öl hinzugeben und 3 Minuten/Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig in einer großen Schüssel für ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Währenddessen die übrigen Zutaten (bis auf das Öl) für das Topping vermischen.
- Den Teig auf dem leicht gefetteten Großen Ofenzauberer ausrollen. Aber mit wenig Druck, damit die Luft im luftigen Teig bleibt.
- Mit dem Öl bestreichen, das Topping drüber streuen und für weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 20-25 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen vom Großen Ofenzauberer herunter nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Den gebackenen Teig mit dem Pizzaschneider Plus einmal der Länge nach in der Mitte teilen und dann in Streifen schneiden (siehe Bild).
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de