



BROTSTICKS

ZUTATEN

500 g Ruchmehl
(auch anderes Mehl
möglich)

1 TL Salz

1 Pack Trockenhefe

360 g lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° vorheizen
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Min. kneten
3. Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ein Rechteck mit ca. 1 cm Dicke ausrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden
5. Mit etwas Mehl bestreuen, die einzelnen Streifen mehrmals drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
6. Die Sticks ca. 10 Min. ruhen lassen, danach 10 bis 12 Min. backen

TIPP

Der Teig ist im Kühlschrank bis zu 14 Tage haltbar. So könnt ihr jederzeit wieder vom vorbereiteten Teig weigere Sticks backen.

Falls ihr die Sticks pikant möchtet, könnt ihr sie vor dem Backen mit Olivenöl bestreichen und mit geriebenem Käse oder Gewürzen (Rosmarin, Curry, etc.) bestreuen.