



SHEEP OF PAPER

Andrea Schneemeier

Unabhängige Stampin' Up!® Demonstratorin

sheepofpaper.de



inspire. create. share.™



Brotsticks mit Oliven

Ein Universalrezept für viele Gelegenheiten. Ob als Brot zu einer Essenseinladung, zum Grillen, bei einer Party oder zur Hauseinweihung, diese rustikalen Brotsticks machen immer eine gute Figur. Sie sind leicht herzustellen und können nach Herzenslust variiert werden, so kann man z. B. anstelle der Oliven auch wunderbar getrocknete Tomaten nehmen – und frisch gehackte Kräuter.

Zutaten:

500 g Mehl (z. B. Weizenmehl 550)

Zusätzlich noch etwas Mehl zum Kneten und Hartweizengries

2 TL Salz

1 Würfel Hefe (alternativ 1 Päckchen Trockenhefe)

300 – 350 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

100 g gehackte Oliven (Sorte je nach Geschmack)

1. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und Hefe hineinbröckeln (oder Trockenhefe hineingeben). Ca. 100 ml von dem lauwarmen Wasser hinzugeben und warten, bis sich im Hefe-Wasser-Teich Bläschen bilden. Wenn sich gar nichts tun will, gebt ein wenig Honig hinzu, dann hat die Hefe „Futter“ und beginnt ordentlich zu arbeiten.
2. Vorteig mit dem Mehl mit den Knethaken eines Handrührers oder besser einer Küchenmaschine verrühren, Salz und Olivenöl hinzugeben und nach und nach so viel von dem lauwarmen Wasser, dass ein geschmeidiger aber recht klebriger Hefeteig entsteht. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat. (JETZT ist der richtige Zeitpunkt, um in der Bastelecke zu verschwinden und den „Brotumschlag“ in Angriff zu nehmen.)
3. Teig auf einer Mischung aus Mehl und Hartweizengries aus der Schüssel gleiten lassen und mit einem Teigschaber kleine Teigstücke abstechen. Diese zu ca. fingerdicken, 20 -25 cm langen Strängen formen. Wenn die etwas buckelig werden: Keine Sorge! Das ist nicht krumm, das ist rustikal! Die geformten Brotsticks auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und abgedeckt noch etwas ruhen lassen. In der Zwischenzeit: Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.
4. Brotsticks ca. 15 Minuten goldbraun backen und auf einem Rost auskühlen lassen.