

Brotsticks mit Oliven

500g Mehl, 1 Wurfel zerbroeckelte Hefe, 10 g Salz 300ml Wasser und 2 EL Olivenoel in eine Schwessel geben und mit den Knethaken der Kuechenmaschine 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. 100g fein gehackte Oliven untermischen. Teig in eine geoeelte Schwessel geben und so lange gehen lassen, bis sich die Teigmengung verdoppelt hat. Weizengries auf die Arbeitsflaeche geben und fingerdicke, ca. 20-25 cm lange Teigsraenge formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 – 15 Minuten goldbraun backen.

Brotsticks mit Oliven

500g Mehl, 1 Wurfel zerbroeckelte Hefe, 10 g Salz 300ml Wasser und 2 EL Olivenoel in eine Schwessel geben und mit den Knethaken der Kuechenmaschine 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. 100g fein gehackte Oliven untermischen. Teig in eine geoeelte Schwessel geben und so lange gehen lassen, bis sich die Teigmengung verdoppelt hat. Weizengries auf die Arbeitsflaeche geben und fingerdicke, ca. 20-25 cm lange Teigsraenge formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 – 15 Minuten goldbraun backen.

Brotsticks mit Oliven

500g Mehl, 1 Wurfel zerbroeckelte Hefe, 10 g Salz 300ml Wasser und 2 EL Olivenoel in eine Schwessel geben und mit den Knethaken der Kuechenmaschine 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. 100g fein gehackte Oliven untermischen. Teig in eine geoeelte Schwessel geben und so lange gehen lassen, bis sich die Teigmengung verdoppelt hat. Weizengries auf die Arbeitsflaeche geben und fingerdicke, ca. 20-25 cm lange Teigsraenge formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 – 15 Minuten goldbraun backen.

Brotsticks mit Oliven

500g Mehl, 1 Wurfel zerbroeckelte Hefe, 10 g Salz 300ml Wasser und 2 EL Olivenoel in eine Schwessel geben und mit den Knethaken der Kuechenmaschine 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. 100g fein gehackte Oliven untermischen. Teig in eine geoeelte Schwessel geben und so lange gehen lassen, bis sich die Teigmengung verdoppelt hat. Weizengries auf die Arbeitsflaeche geben und fingerdicke, ca. 20-25 cm lange Teigsraenge formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 – 15 Minuten goldbraun backen.

Brotsticks mit Oliven

500g Mehl, 1 Wurfel zerbroeckelte Hefe, 10 g Salz 300ml Wasser und 2 EL Olivenoel in eine Schwessel geben und mit den Knethaken der Kuechenmaschine 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. 100g fein gehackte Oliven untermischen. Teig in eine geoeelte Schwessel geben und so lange gehen lassen, bis sich die Teigmengung verdoppelt hat. Weizengries auf die Arbeitsflaeche geben und fingerdicke, ca. 20-25 cm lange Teigsraenge formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 – 15 Minuten goldbraun backen.