

# BROTSTANGEN

500g Ruchmehl

320g Wasser lauwarm

20g frische Hefe

1.5 TL Kräuter-Salz

1 TL Sommerkräuter ( z.B. Toscana von Oswald )

2 EL Olivenöl

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 2 Min., Teigstufe kneten.

Den Teig in einer Schüssel abgedeckt 30 Min., gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, ebenso den Teig bemehlen. Den Teig in 18 Portionen, je 48g aufteilen.

Die Teig Portionen zu Kugel formen und daraus Brotstangen formen.

Brotstangen 13 Min., goldbraun backen.

Die Brotstangen zum Basilikum-Dip servieren. Tolle Idee auch für ein Picknick oder als Pausensnack für die Kids.

