

Käsige Breadsticks

Einkaufsliste:

Für den Teig:

10g frische Hefe oder 1/2 Pck. Trockenhefe, 25ml + 1TL Olivenöl, 250g Mehl (Typ 550), 1EL Honig, 150ml lauwarmes Wasser, 1TL Meersalz, 1 TL Paprikapulver, 1 Handvoll Basilikum, 3-4 Frühlingszwiebeln, 1 TL Knoblauchpulver

Außerdem:

50ml Olivenöl, Meersalz, 100g geriebenen Mozzarella, 30g geriebenen Parmesan, 2TL Basilikum, 1TL Oregano, 1TL Majoran (alles fein gehackt), 1TL Knoblauchpulver, 1TL Meersalz



So wird's gemacht:

Für den Teig: Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Derweil Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden, Gewürze vermengen, Basilikum fein hacken. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 25 Minuten ruhen lassen.

Derweil alle Kräuter fein hacken und mit den Gewürzen und dem 4EL Olivenöl vermengen. Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit 2 EL Olivenöl einpinseln, etwas mit Salz bestreuen. Nun den Teig in 4-5 Teile teilen und zu langen Streifen eindrehen. Mit der Gewürz-Öl-Mischung einpinseln und mit beiden Käsesorten gleichmäßig bestreuen. Nun im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Erneut mit der Olivenöl-Kräutermischung bepinseln, in kleine Stücke scheiden und servieren.