BROTSTICKS MIT KÄSEDIP / BREADSTICKS / SILVESTER SNACK

Diese Brotsticks sind der perfekte Snack auf Partys oder auch zum Snacken zwischendurch. Dazu serviere ich einen Käsedip – ähnlich wie der Nachodip, den es z.B. auch im Kino gibt. Die Breadsticks können super vorbereitet und sowohl warm als auch kalt gegessen werden. Perfektes Fingerfood auch zu Silvester.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
45 Minuten	**20 Minuten**	**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Dattelsirup und dem Wasser. Füge nun die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 5-8 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel, besprühe ihn mit Backtrennspray oder Öl und lasse ihn abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 60 Minuten aufgehen.

Je nach Mehlsorte benötigst du bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Es sollte ein geschmeidig weicher Teig entstehen, der aber nicht mehr klebt.

Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

BROTSTICKS FORMEN

Teile den Teig in 16 gleichmäßige Portionen. Teile nun jede Portion nochmals in 3 kleine Kugeln und forme sie zu langen Strängen. Flechte nun jeweils aus 3 Strängen einen Zopf und lege sie mit etwas Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Bestreiche sie leicht mit Olivenöl, bestreue sie nach Belieben mit Kräutern und backe sie im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten.

KÄSEDIP

Gib die Butter in einen Topf und lasse sie schmelzen. Gib das Mehl hinzu und brate es für 1-2 Minuten an. Lösche die Mehlschwitze mit der Milch ab und füge die Gewürze hinzu. Lasse den Käse nun in der Milch schmelzen. Serviere den Käsedip mit den Brotsticks. Viel Spaß beim Nachmachen!

HEFETEIG:

- [ ] **20 g** Hefe (frisch)
- [ ] **1 TL** Dattelsirup
- [ ] **250 g** Wasser
- [ ] **250 g** Dinkelvollkornmehl
- [ ] **100 g** Dinkelmehl (630)
- [ ] **100 g** Hafermehl
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **1 Pr.** Pfeffer
- [ ] **1 TL** Oregano
- [ ] **40 g** Olivenöl

KÄSEDIP:

- [ ] **30 g** Butter
- [ ] **30 g** Mehl
- [ ] **250 g** Milch
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Cayennepfeffer
- [ ] **¼ TL** Paprika (edelsüß)
- [ ] **250 g** Cheddarkäse