

Brotstangen mit Dips

Zutaten

- ♥ 450 Gramm Weizenmehl
- ♥ 21 Gramm frische Hefe
- ♥ Ca. 250 ml lauwarmes Wasser
- ♥ 50 ml Olivenöl
- ♥ 1 Tl. Salz
- ♥ 0,5 Tl. Zucker



Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben, Salz darauf streuen. Hefe und Zucker in ca. 100 ml Wasser auflösen und zum Mehl geben.

Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Nach und nach das restliche Wasser und das Öl zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir **8-10 Minuten** kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **200° O/U** vorheizen.

Den Teig halbieren. Die erste Hälfte ca. 20* 40 cm groß ausrollen und mit einem Pizzaroller/Raviolirad 1 cm breite und 20 cm lange Streifen schneiden. Jeden Streifen ein paar Mal umdrehen (damit sie schöne Wellen bekommen) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Olivenöl bepinseln oder besprühen. Ca. 15 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die andere Hälfte des Teiges auf die gleiche Weise verarbeiten.

Bei 200° ca. **12 Minuten** backen. Mit Dips servieren.



Dips

Curry Sauce: die Zutaten miteinander gut vermischen.

- ♥ 150 Gramm Crème Fraiche
- ♥ 150 Gramm Joghurt
- ♥ 3 EL. Mayo
- ♥ Je 1 Tl. 3 verschiedene Curry und Kurkuma
- ♥ Salz, Pfeffer, Zucker

Salsa Sauce: Zwiebel, Gurke, Paprika sehr klein schneiden. Mit den Zutaten gut verrühren.

- ♥ 1 kleine Zwiebel
- ♥ 3 Essig Gurken
- ♥ 1 Paprika
- ♥ Je 100 Gramm scharfer und normaler Ketchup
- ♥ 10 Gramm Senf
- ♥ Salz, Pfeffer, Zucker

Knoblauch Dip: Knoblauch schälen und zerdrücken/ reiben. Mit den restlichen Zutaten mischen.

- ♥ 150 Gramm Schmand
- ♥ 50 Gramm Joghurt
- ♥ Frische Knoblauchzehen nach Geschmack
- ♥ Salz, Pfeffer

Pesto Dip: Alles miteinander mischen.

- ♥ 150 Gramm Schmand
- ♥ Pesto nach Geschmack
- ♥ Eventuell Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Gedanken: diese Brotstangen eignen sich perfekt als Vorspeise. Man kann sie luftdicht eingepackt bis zu 4 Woche aufbewahren. Je nach Geschmack kann man die Dips auch mit Chili Flocken abschmecken. Diese Menge entspricht für ca. 8- 10 Personen. Man sollte die Dips einen Tag vorher schon zubereiten, damit sie durchziehen können. Die Brotstangen würde ich frisch, vor dem Verzehr backen.