

# Breadsticks a la Pizza Hut

Nach einem abgewandelten Rezept von Rezepte mit Herz

## Ihr benötigt für den Teig :

275 g Wasser

1,5 TL Zucker

1 TL Salz

15 g Olivenöl

25 g Maismehl

200 g Mehl Typ 405

250 g Mehl Typ 550

½ Würfel frische Hefe

## für das Topping, hier alle Zutaten miteinander vermengen, außer Olivenöl:

30 g fein geriebenen Parmesan, am besten auf der feinen Microplanereibe

1 TL Knoblauchgranulat

1 TL Knoblauchsatz

1 TL Zwiebelgranulat

1 TL Oregano, getrocknet

1/2 TL Basilikum, getrocknet

sowie ca.30 – 40 g Olivenöl zum Bestreichen

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen.

Restliche Zutaten für den Teig in den Mixtopf zugeben und 4 Min. / Teigstufe kneten.

Teig in die große Glasnixe geben und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In der Zeit die Zutaten für das Topping mischen.

Backofen auf 230° / O/U Hitze vorheizen.

Nun den großen Ofenzauberer mit Backtrennmittel bestreichen und den Teig darauf ausrollen.

Dann den Teig mit dem Olivenöl bestreichen und mit dem Topping bestreuen.

Jetzt in den vorgeheizten Ofen ca. 20-23 Minuten goldbraun backen. Dann vom Stein runter holen, auf ein Kuchengitter zum Abkühlen legen und vor dem Verzehr in Streifen schneiden, das geht einfacher ☺

Schmeckt auch wunderbar zum Salat oder zum Grillen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺