

Parmesanstangen

Teig:

250 g Wasser
½ Würfel Hefe
1 TL Honig
50 g weiche Butter
500 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Salz

Füllung:

3 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
5 EL geriebener Parmesan
1 EL italienische Kräuter



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Für den Teig Hefe, Honig und Butter im Wasser auflösen.
(im TM: **3 min./37 Grad/Stufe 2**)

Mehl und Salz zugeben und einkneten.
(im TM: **2 min./Teigknetstufe**)

In der 2-Liter Nixe abgedeckt **1 Stunde** gehen lassen.
Anschließend auf der mit dem Streufix leicht bemehlten Teigunterlage ausrollen.

Mit Olivenöl gleichmäßig einpinseln, mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Parmesan mit der feinen Microplane Zester reiben und darüber verstreuen.
Italienische Kräuter darauf verteilen.

Nun von der kurzen Seite mit dem Nylonmesser Streifen schneiden und die eine Hälfte über die andere Hälfte legen, so dass die Füllung dazwischen liegt.

Jeden Streifen nun ineinander verdrehen und auf dem Zauberstein oder Ofenzauberer verteilen. Die Menge ist für 2 Steine gerechnet.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **240 Grad Ober- und Unterhitze ca. 13-15 min.** backen.