

**Kochen**

**Sabrina Dürr**

**Montag, den 08.08.2022**

**Olivenstangen**

**Für ca. 20 Stück**

**Zutaten**

75 g schwarze Oliven, entsteint  
 1 Knoblauchzehe  
 3 EL Parmesan, fein gerieben  
 1-2 EL Olivenöl  
 10 g Hefe, frisch  
 125 g Mehl (Typ 1050)  
 1/2 TL Zucker  
 1/2 TL Backpulver  
 Salz



**Zubereitung**

1. Oliven abtropfen lassen, die Knoblauchzehe schälen. Oliven, Knoblauch und Öl mit dem Stabmixer oder einem manuellen Zerkleinerer mixen.
2. Hefe in 70 ml lauwarmes Wasser bröckeln, 1/2 TL Zucker dazu geben und alles verrühren, kurz stehen lassen. 125 g Mehl, Parmesan, Backpulver und 1/2 TL Salz mischen. Hefewasser zufügen. Mit einer Gabel zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Oliven-Knoblauchpüree mit einem weiteren EL Mehl unter den Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen (Umluft 200 Grad, Ober/Unterhitze 225 Grad).
4. Den Teig kurz durchkneten und zu einem großen Strang formen. Den Strang in ca. 20 gleich große Stücke teilen. Jeweils auf etwas Mehl zu knapp 1/2 cm dünnen Strängen rollen.
5. Teigstränge aufs Blech geben. Im heißen Ofen 5-6 Minuten goldbraun backen. Die Stangen herausnehmen, samt Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

**Tipp:** Trocken lagern, sofern Sie es schaffen, die Köstlichkeiten lange zu lagern!