



# KNABBERSTANGEN MIT SESAM

## ZUTATEN

200 ml handwarmes Wasser  
3 EL Olivenöl, plus etwas mehr  
zum Bestreichen und Einfetten  
350 g Weizenmehl Type 550, plus  
etwas mehr zum Bestäuben  
1½ TL Salz  
1½ TL Trockenbackhefe  
Sesamsaat, zum Bestreuen



**1** Wasser und Olivenöl in die Brotform gießen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Das Salz in eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

**2** Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Teig“ wählen und den Brotbackautomaten starten.

**3** Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten und die Brotform herausnehmen. Den Teig aus der Brotform nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem 24 cm × 20 cm großen Rechteck ausrollen. Den Teig in drei 8 cm breite Streifen schneiden, diese wiederum quer in jeweils 10 Streifen schneiden.

**4** Die Streifen zu etwa 30 cm langen Stangen rollen und ziehen. Zwei Backbleche leicht mit Öl bestreichen. Die Sesamsaat auf

einen großen flachen Teller geben, die Stangen darin wenden und mit ausreichend Abstand auf die Backbleche legen. Mit Olivenöl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

**5** Die Frischhaltefolie entfernen und die Stangen im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 200 °C backen. Die Stangen wenden und weitere 5–10 Minuten goldbraun backen. Die fertigen Knabberstangen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.