

Käsestangen

Zutaten

220 g Gouda Käse
500 g Mehl 405
340 g lauwarme Milch
1 gehäufter TL Salz
30 g Butter zimmerwarm
1 Würfel Hefe

5 EL Naturjoghurt

Zubereitung:

Make it lecker

1. Den Käse reiben und ca 6 EL zur Seite stellen.
2. Hefe, Butter und Milch verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
Alle weiteren Zutaten (außer Joghurt) zu einem geschmeidigen Teig kneten. Am besten mit den Knethaken vom Handrührgerät. Teig braucht bei der angegebenen Hefemenge nicht gehen.
3. Auf der leicht bemehlten Teigunterlage zu Stangen formen, auf den Zauberstein, James oder WhiteLady legen. Jede Stange gleichmäßig mit Joghurt und mit den 6 EL Käse bestreuen mit Oregano und Sesam verfeinern.
4. Bei 230 Grad Ober- und Unterhitze ca 20 Minuten goldbraun backen.