

Bretzel Bites mit Dip und Tomatenbutter

Bretzelhappen (Laugengebäck) lecker kombiniert mit einem Whiskey-Honig-Senf-Dip und Tomatenbutter

etwa 26 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 gestr. TL Zucker

2 TL Salz

200 ml lauwarmes Wasser

Whiskey-Honig-Senf-Dip:

60 g süßer Senf

1 gestr. EL Honig

1 EL Whiskey

½ gestr. EL gehackter Rosmarin

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Tomatenbutter:

50 g getrocknete Tomaten in Öl

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g weiche Butter

1 EL gehackter Oregano

1 EL Tomatenmark

1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Lauge:

300 ml Wasser

5 Pck. Dr. Oetker Natron

Zum Bestreuen:

Meersalz

Sesamsamen

Mohnsamen

1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Whiskey-Honig-Senf-Dip:

Senf mit Honig und Whiskey verrühren. Rosmarin hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Tomatenbutter:

Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Alle übrigen Zutaten zugeben und verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.



④ **Lauge:**
Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und nach und nach vorsichtig das Natron unterrühren.

⑤ Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

⑥ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, in 2 Portionen teilen und zu je einer Rolle (etwa 26 cm lang) formen. Mit einer Teigkarte etwa 2 cm breite Stücke abtrennen und portionsweise für etwa 45 Sekunden, am besten mit Hilfe eines Schaumlöffels, in der Lauge wenden. Auf das Backblech verteilen. Mit Salz und/oder Samen bestreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 14 Minuten

Laugengebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm mit dem Dip und der Butter servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Bretzel Bites sind einfriergeeignet.

