

Ostesticks

(Inspirasjon frå Tine.no)

Dette treng du:

- 300 gram kveitemjøl
- 1 ts gjær
- 2 dl vatn
- 2 ss olje
- 1 ss salt
- 150 gram revet ost
- Pizzakrydder/ oregano



Slik gjer du det:

1. Bland saman mel, salt og gjær i en bakebolle
2. Tilsett vatn og olje. Rør godt saman
3. Sett deigen til heving i ca 20 minutt.
4. Sett steikjeomnen på 220 grader
5. Rasp ost på eit rivjern
6. Ha litt kveitemjøl på benken og legg deiga oppå.
7. Kjevle deigen ut til eit rektangel. Dryss revet ost + oregano på halvparten av deigen og brett den andre halvparten over. Gjenta ein gong.
8. Kjevle lett over deigen
9. Skjær deigen i strimler som er ca 1-2 cm tykke.
10. Vri strimlene rundt slik at dei blir til spiralar.
11. Legg spiralane på eit bakebrett med bakepapir og stek dei i ca 8 minutt.