Nah&Frisch



Foto&Rezept: www.finis-feinstes.at Professional

Pizzastangerl

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Fingerfood Gartenparty Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Germ im lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Danach die Flüssigkeit und das Olivenöl über das Mehl gießen. Zum Schluss noch das Salz beimischen. Die Zutaten per Hand oder mit dem Knethaken 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig für mindestens 2 Stunden bedeckt gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Hälfte des Teiges mit Tomatensauce bestreichen. Danach den geriebenen Mozzarella und den fein geschnittenen Speck darüber verteilen. Nun den Teig „zuklappen“, dh. den nicht belegten Teil des Teiges über den belegten legen und etwas andrücken. Mit einem Pizzaschneider ca. 2 cm dicke Bahnen abschneiden und diese „verdrillt“ auf die Bleche legen. Im Vorgeheizten Ofen bei 190 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 25 Minuten goldbraun backen

Zutaten

Zutaten für ca. 15 Stangen:

Teig:

- 300 g Fini’s Feinstes Bio-Pizzamehl
- 20 g frische Germ
- 135 ml lauwarmes Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

Belag:

- 50 g Tomatensauce
- 100 g geriebener Mozzarella
- 4 Scheiben dünner Jausenspeck