



- Mehr als lecker -

Gedrehte Pizzastangen

Zutaten

Teig

250 g Dinkelmehl Typ 630
5 g Salz
10 g Olivenöl
45 g Lievito Madre Alternativ 2 g frische Hefe
100 g Wasser

Belag

Schinken oder Salami
geriebener Käse
Tomatensoße



Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten und in einer geölten Schüssel abgedeckt ca. 1 Stunden gehen lassen.
2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 cm x 20 cm) ausrollen. Mit Tomatensoße bestreichen, mit Salami/Schinken belegen und mit Käse bestreuen.
3. Nun mit einem Pizzaschneider in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und die Streifen von unten nach oben klappen.
4. Vorsichtig auf ein Blech mit Backpapier legen und dort verdrehen. Darauf achten, dass der Käse nicht herausfällt.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.