



# Pizzastangen

(16 Portionen)



**Arbeitszeit: 10 Min.**

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

## Zutaten

150 g	Bio-Dinkelmehl (Typ 630)
100 ml	Wasser, warm
1/2 Pck.	Bioreal Bio-Trockenhefe
1 TL	Bio-Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1/2 Pck.	Bio-Tomaten, passiert
2 EL	Bio-Oregano
	Bio-Pizzagewürz
1 EL	Bio-Käse, gerieben



## Zubereitung



- 1 Das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Bioreal Bio-Trockenhefe, Salz und Öl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 2 Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein. Ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit die Tomaten mit den Gewürzen verrühren. Den Pizzateig nun dünn ausrollen, mit der Tomatensoße bestreichen und den Käse drüber geben.
- 4 Den Teig in Streifen schneiden (ca. 2 cm x 15 cm) und zu Spiralen drehen.
- 5 Auf ein Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei ca. 50 °C Ober-/Unterhitze nochmals 10 Min. gehen lassen.
- 6 Anschließend den Ofen auf 200 °C hochdrehen und ca. 15–20 Min. backen. Nach 15 Min. sind die Pizzastangen noch etwas weich/mürbe, nach 20 Min. sind sie knuspriger.