



# Pizzastangerl mit Käse

Beilage zu Salat, Fisch oder einfach so.

## Zutaten

Menge	Zutat
<b>Stangerl</b>	
200 g	Mehl glatt
140 ml	Wasser
1.5 TL	Salz
5 EL	Olivenöl
0.5 Würfel	Germ (Hefe)
1 TL	Kristallzucker
1 Prise	Oregano
<b>Auflage</b>	
100 g	Käse gerieben
6	Knoblauchzehen

## Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<b>Teig (30 Minuten)</b>		
<input type="checkbox"/>	1.	200 g Mehl glatt und 140 ml Wasser in eine Schüssel mit Deckel geben. Dazu nun 0.5 TL Salz 2 EL Olivenöl 0.5 Würfel Germ (Hefe) 1 TL Kristallzucker und 1 Prise Oregano Das Ganze nun gut miteinander verkneten. Den Teig nun zum Rasten an einen warmen Ort stellen oder am besten in ein warmes Wasserbad für rund 30 Minuten. Anschließend den Teig kurz durchkneten und in gleichmäßige Teile teilen Diese dann zu Streifen formen.

## Backen (15 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	6 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Nun mit 3 EL Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermischen. Die geformten Pizzastangerl nun auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit 100 g Käse gerieben bedecken und für rund 15 Minuten (je nach Dicke der Stangerl) im vorgeheizten Backrohr auf voller Hitze (275°C) backen. Zwischendurch mit dem Knoblauch-Öl beträufeln.

## Tipp

Beim Backen acht geben, dass die Stangerl nicht verbrennen.

Beilagen, Einlagen, Gebäck

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Leicht

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

50 Minuten

- **Preiskategorie**