Pizzastangerl mit Käse

Beilage zu Salat, Fisch oder einfach so.

Bilder



Zutaten

Menge
Zutat
Stangerl
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
Auflage
100 g
Käse gerieben
6
Knoblauchzehen

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (30 Minuten)
☐
1.

200 g 200Mehl glatt und
140 ml 140Wasser in eine Schüssel mit Deckel geben. Dazu nun
0.5 TL 0.5Salz
2 EL 2Olivenöl
0.5 Würfel 0.5Germ (Hefe)
1 TL 1Kristallzucker und
1 Prise 1Oregano 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)
☐
2.

6 6Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Nun mit
3 EL 3Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermischen. Die geformten Pizzastangerl nun auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit
100 g 100Käse 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
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  50 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste