



Pizzastangerl mit Schinken

Passt zu sehr vielen Speisen oder einfach nur so.

Zutaten

Menge	Zutat
Teig	
1 Würfel	Germ (Hefe)
1 kg	Mehl glatt
750 ml	Milch
2 EL	Olivenöl
2 TL	Salz
Belag	
200 g	Käse gerieben
200 g	Schinken
1 EL	Pizzagewürz
1 Dose klein	Tomaten in der Dose gewürfelt
50 ml	Tomatenmark
50 ml	Ketchup Mild

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Teig (35 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	1.	1 kg Mehl glatt in eine große Schüssel mit Deckel geben. Dazu nun 1 Würfel Germ (Hefe) hineinbröckeln, weiters 2 EL Olivenöl 2 TL Salz 750 ml Milch und alles gut miteinander verkneten. Der Teig muss sich von der Schüssel lösen. Danach an einem warmen Ort, am besten im warmen Wasserbad rund 30 Minuten zugedeckt stehen lassen.

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Vorbereitung (10 Minuten)

2.

Den Teig nun in 4 Teile teilen und jeden Teil ausrollen. Dreiecke ausschneiden und kleinere Pizza-Stangen formen. Diese nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und oben ein wenig flach drücken für den Belag.

Belag und backen (20 Minuten)

3.

50 ml Tomatenmark
 50 ml Ketchup Mild
 1 Dose klein Tomaten in der Dose gewürfelt
 200 g Schinken (fein geschnitten) und
 1 EL Pizzagewürz gemeinsam in einer Schüssel gut verrühren. Diese Masse nun gleichmäßig auf alle Pizza-Stangen verteilen und zuletzt alle noch gleichmäßig mit 200 g Käse gerieben bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr die Stangen nun bei 180°C rund 20 Minuten backen.

Beilagen, Einlagen, Gebäck

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**

Leicht

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

1 Stunde 5 Minuten

• **Preiskategorie**