

Bio Pizzastangerln

Für ca. 8 Stangen mit je ca. 100g



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 25 Minuten bei 210°C Heißluft

Miele Combidampfgarer: 10 Minuten 210°C Heißluft 100% Feuchte, 15 Minuten 210°C Heißluft 30% Feuchte

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell, 25 Minuten 210°C Heißluft



ZUTATEN

- 500g Bio Weizenmehl Type 700
- 12g Salz
- 10g Gerstenmalzmehl
- 12g Olivenöl
- 15g frische Hefe
- 280g Wasser (23-24°C)

Belag:

- 350-400g Tomatensauce
- 150g Pizzakäse
- 100g fein geschnittener Schinken
- Belag nach Wahl wie z.B. Mais, Champignons,...

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten, danach rund 20 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
2. Anschließend acht Teigstücke zu je ca. 100 g auswiegen, rund formen und weitere 10 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
3. Mit einem Rundholz die Teigkugeln zu länglichen ovalen Teigfladen ausrollen, dann von oben nach unten zu Stangerln einrollen.
4. Die Teiglinge auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, leicht mit Wasser befeuchten und bei Raumtemperatur zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen, ein hitzebeständiges Gefäß in den Backofen stellen.
6. Den geriebenen Käse mit dem Schinken (oder Gemüse) vermischen, die Teiglinge mit einem scharfen Teigmesser der Länge nach tief einschneiden.
7. Die so entstandenen Öffnungen mit Tomatensauce bestreichen, die Schinken-Käse-Mischung darauf verteilen.
8. Die Teiglinge nochmals kräftig besprühen und die Backbleche in den vorgeheizten Backofen schieben, etwa 250 ml Wasser in das hitzebeständige Gefäß schütten und die Pizzastangerln ca. 25 Minuten backen, danach ein wenig abkühlen lassen und genießen.



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

Zum online Rezept:

