

Rezept

Gedrehte Pizzastangen

Ein Rezept von Gedrehte Pizzastangen, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Teig

250 g Vollkorn-Weizenmehl
1 EL Kräuter der Provence

2 EL Olivenöl
½ TL Salz

Für die Füllung

6 EL Tomatenmark
Salz

1 EL Kräuter der Provence
100 g geriebener Gouda

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 4 g F, 5 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig das Mehl mit Olivenöl, 200 ml Wasser, Kräutern der Provence und Salz in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten.
3. Für die Füllung das Tomatenmark mit den Kräutern der Provence, 1 Prise Salz und dem Gouda in einer Schüssel verrühren.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 20 × 30 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen spiralförmig eindrehen, dabei aber nicht in die Länge ziehen. Die Pizzastangen auf die Backbleche legen und übereinander im Ofen in 20 Min. knusprig backen.