

Pizzastangerl (Germteig)

Zutaten:

Teig:

120 g lauwarme Milch
180 g lauwarmes Wasser
500 g Weizenmehl 700 / Dinkelmehl 900
10 g Salz
10 g Backmalz
20 g zimmerwarme Butter
10 g frische Germ

Fülle:

150 g fein geschnittener Schinken
150 geriebener Käse
Paprika (rot od. gelb, in kleine Würfel geschnitten)
Ca 30 g passierte Tomaten/Tomatenmark
frische Kräuter nach Belieben
Gewürze nach Geschmack: Salz, Pfeffer

Für den Germteig zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Germ in das Milch-Wasser-Gemisch bröseln und auflösen lassen. Mehl, Salz, Backmalz, dazu mischen und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. Teig 5-10 Minuten kneten, danach den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig rechteckig (ca. 25x60 cm) ausrollen, die untere Hälfte mit passierten Tomaten/Tomatenmark bestreichen und danach mit würfelig geschnittenem, Schinken, Paprika und Käse bestreuen. Würzen.

Nun die obere Hälfte über die Fülle klappen und mit dem Nudelholz etwas festdrücken. Den Teig dann nochmal ca 5 Minuten rasten lassen, dann lassen sich die Stangerl danach besser eindrehen, da der Teig nicht so unter Spannung steht.

Teig in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden, eindrehen und mit Wasser besprühen.

Die Stangerl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, noch etwas rasten lassen (ca. 10 Minuten) und danach bei 210 Grad ca. 15 Minuten backen.