

Khorasan Pizzastangen

Zutaten

Hefeteig

350g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
50g	ASG (Sauerteig aus dem Kühlschrank)
230 ml	Wasser
8g	Salz
10g	Hefe
20g	Öl



Füllung

100g	Tomatenmark
2 EL	Wasser
2 TL	Pizzagewürz (alternativ Oregano)
200g	Käse (Gouda, Edamer etc.) geraspelt
50g	Salami, in kleine Stücke geschnitten

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Teig - bis auf das Öl - in eine Knetschüssel geben und **5 Minuten** langsam kneten
- Das Öl langsam zulaufen lassen und so lange weiterkneten, bis das Öl vollständig vom Teig aufgenommen wurde
- Den Teig in eine leichte geölte, flache Schüssel geben und dehnen und falten. *(Den Teig von einer Seite aufnehmen, vorsichtig dehnen und zur gegenüberliegenden Seite falten. Den Vorgang rundum wiederholen)*
- Bei Raumtemperatur bis zur doppelten Größe gehen lassen. (bei **25°C** dauert dies **ca. 2 Stunden**, bei **20°C ca. 4 Stunden**)

- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kräftig ausstoßen. Wenn der Teig an den Händen klebt, diese immer wieder mit Mehl bestäuben
- Den Teig zu einer ca. **65 x 35 cm** langen Platte ausrollen
- Tomatenmark mit **2-3 EL** Wasser und **2 TL** Pizzagewürz verrühren
- Die obere Hälfte mit der Tomatenpaste bestreichen und mit dem Käse und den Salamistückchen bestreuen
- Nun die untere, unbestrichene Hälfte über die Obere klappen und leicht andrücken
- mit einem Teigrad **1-2 cm** breite Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech legen
- jeden Teigstreifen schraubenartig zu kleinen Wurzeln verdrehen
- **1 Stunde** bei Raumtemperatur gehen lassen
- Backofen auf **250°C** aufheizen
- Blech einschieben und **12-15 Minuten bei 250°C** backen

Tipp: noch einfacher ist es, wenn du für diese Pizzastangen unsere Pizzamehlmischung verwendest