





# Pizza-Stangen

Ein würziges Hefengebäck zu Bier oder Wein.

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
1 TL Salz  
75 g weiche Butter oder  
Margarine  
75 g geriebener Käse , z. B.  
Gouda  
150 ml Milch  
60 g rotes Pesto  
50 g Dr. Oetker Crème légère

### Belag:

100 g Dr. Oetker Crème légère  
40 g rotes Pesto  
2 TL Pizzagewürz  
75 g geriebener Käse , z. B.  
Gouda  
50 g Schinken-Nuggets

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 33 x 26 cm) ausrollen.

## 3 Belag zubereiten:

Alle Zutaten verrühren und auf der Teigplatte verstreichen. Mit einem Teigrädchen die kurze Seite halbieren. Von der langen Seite her etwa 1,5 cm breite Streifen abschneiden. Jedes Stück einmal um 360° um die eigene Achse eindrehen und auf das Backblech legen. Die Stangen nur 15 Min. ruhen lassen und dann backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Die Pizza-Stangen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pizza-Stangen lassen sich gut einfrieren. Das aufgetaute Gebäck bei Backtemperatur 5 Min. in den Backofen schieben.

