



www.deliziedamelia.ch

Pizzastangen

Grissini sind bei Apéros immer sehr beliebt. Da ich Pizza in jeder Variation mag, kommen diese Grissini wie gerufen – einfach unwiderstehlich. Der Duft in der Küche ist einfach wunderbar.

Ideal zu einem Glas Wein oder auf einem Apéro-Tisch.

Testet sie, und ihr werdet auch so begeistert davon sein.

Zutaten

400 g Mehl
15 g Frischhefe
210 g Wasser
10 g Salz
25 g Olivenöl

ca. 150 gr Passata di pomodoro (passierte Tomaten)
Parmesan oder geriebener Mozzarella
Oregano

Teigzubereitung im Thermomix

Wasser und Hefe in den Mixtopf geben. 3 Minuten/37°/Stufe 2

Restliche Zutaten in den Mixtopf geben. 3 Minuten/Knetstufe.

Teig in eine Schüssel geben und um das Doppelte aufgehen lassen. Dauert ca. 2 Stunden.

Teigzubereitung ohne Thermomix

Hefe im handwarmen Wasser auflösen. In eine Rührschüssel geben. Restliche Zutaten dazu geben und ca. 5 Minuten auf kleiner Stufe verkneten. Danach noch ein paar Minuten auf Stufe 2 kneten lassen.

Teig in eine Schüssel geben und um das Doppelte aufgehen lassen. Dauert ca. 2 Stunden.

Nach dem Aufgehen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 40x50 cm ausrollen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Pizzastangen verarbeiten

Passierte Tomaten leicht mit Salz oder Kräutersalz würzen. In der Mitte des Teiges verteilen. Der obere und untere Rand bleiben frei. (siehe Bild) Nicht zu viel passierte Tomaten darauf geben, ansonsten drückt es beim Formen aus der Seite raus. Ganz vermeiden lässt es sich aber nicht.



Mit wenig geriebenem Parmesan oder geriebener Mozzarella bestreuen. Zum Schluss mit etwas Oregano bestreuen. Die obere Hälfte nun in die Mitte legen. Die untere Seite leicht überlappend darauf legen.

Mit einem Pizzaschneider oder Messer Streifen a ca. 2 cm Breite zuschneiden. Die Streifen leicht verdrehen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.

Grissini in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten Hitze auf 180° Grad reduzieren und Grissini weitere ca. 10-12 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, leicht erkalten lassen und geniessen.

