

PIZZASTANGERL



**150 g Finis Feinstes Weizenmehl
glatt
150 g Finis Feinstes Weizenmehl
griffig
ca. 10 g Germ
125 ml Milch
1 Ei
1 gestrichener TL Salz**

1. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen.
2. Danach den Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Unterlage zu Stangerl formen. Mit Wasser bepinseln und mit Sesam, Mohn oder Salz bestreuen.
3. Das Backrohr vorheizen und eine kleine Schüssel Wasser hineinstellen. Bei 180 Grad Heißluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) für 20 Minuten backen.
4. Nach dem Herausnehmen kurz mit Wasser bepinseln, damit das Gebäck einen Glanz bekommt.