

Italienische Pizzasticks

Zutaten für den Teig:

280-300ml	Wasser
1TL	Zucker
15g	frische Hefe
450g	AGRILUNA Dinkelvollmehl
50g	AGRILUNA Emmer-Vollwertmehl
1,5TL	Salz
2EL	AGRILUNA-Rapsöl

- Alle Zutaten zu einem Teig kneten und 45 Min. zugedeckt ruhen lassen. Danach auf ein gefettetes Blech ausrollen und nochmal 10 Min. ruhen lassen!

Zutaten für den „Belag“

2	rote Zwiebeln (können auch helle Zwiebeln sein)
3	Knoblauchzehen
5EL	AGRILUNA-Rapsöl
1TL	Salz
4-5	getrocknete Tomaten in Öl
1TL	Pizzagewürz (Kräuter)
1 Pack	Gratinkäse

frische Kräuter aus dem Garten

- Zwiebeln, Knoblauch, Rapsöl und Salz in den Mixtopf geben und 20Sek./Stufe 4 zerkleinern.
- Danach 2Min./ Varoma-Stufe dünsten
- Tomaten in Öl kurz abtropfen lassen und mit dem Pizzagewürz dazugeben
- 3Sek./ Stufe 6 zerkleinern
- Ofen auf 230°C O/U-Hitze vorheizen
- Pizzateig damit bestreichen, mit Käse bestreuen und die frischen Kräuter darüber

- Pizzateig auf unterste Schiene in den vorgeheizten Backofen geben und 20 Min. backen.
- Danach sofort in Sticks schneiden und genießen!

