***Rezept des Monats***

**Pizzastangen:**

*Für den Teig:*

250g Weizenmehl, 2 EL Olivenöl, 1 TL getrocknete Kräuter der Provence, 1 Prise Salz, ca. 160 ml Wasser

*Für den Belag:*

4-5 EL Tomatenmark, 100g geriebener Käse, Salz, ev. Chiliöl

Für den Teig alle Zutaten abwiegen und in einer Schüssel miteinander verkneten. Falls notwendig mit Wasser oder Mehl ergänzen. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 35x20cm) auswalken. Die untere Hälfte mit Tomatenmark bestreichen. Dann mit geriebenem Käse bestreuen. Leicht salzen, alles etwas andrücken.

Obere Teighälfte nach unten klappen, wieder leicht andrücken. Nun mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider den Teig in ca. 1,5cm breite Streifen schneiden.

Das gefaltete, geschnittene Teigstück auf ein mit Backpapier belegtes Blech heben und erst dort den Teig liegend eindrehen, damit der Käse auf seinem Platz bleibt. ☺

Zum Schluss noch mit einem Pinsel die Pizzastangen mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160°C Umluft (=Heißluft) 15 – 20 Minuten knusprig backen.