

# Twisted Pizza Sticks



## So wird's gemacht:

Für den Teig: Zucker mit der Hefe und lauwarmem Wasser verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 60 Minuten ruhen lassen.

Für die Tomatensauce: Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anschwitzen. Nach 5 Minuten Knoblauch hinzugeben. Nun mit Gemüsebrühe und Tomaten/mark hinzugeben, köcheln lassen. Restliche Zutaten hinzugeben, Platte herunterstellen, leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Zum Schluss mit Pürierstab auf gewünschte Konsistenz pürieren. Entweder gleich verwenden oder in Gläser füllen und einkochen.

Nun Teig in bis zu vier gleich große Teile teilen, rechteckig lang ausrollen, mit Olivenöl bestreichen, 2-3 EL Tomatensauce auf die eine Hälfte des Teigs verteilen, darauf geriebenen Mozzarella und Parmesan sowie 1-2 EL der gehackten Zutaten nach Wahl. Unbelegte über die belegte Hälfte klappen, leicht andrücken, Seiten abschneiden, in gleich große Streifen schneiden und die der Länge nach eindrehen. Dabei die Ende zusammendrücken. Stangen auf ein Blech mit Backpapier legen und 30 Minuten ruhen lassen, bzw. abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen. Stangen bepinseln. Oregano und Parmesan mischen und die Sticks bestreuen. Sticks bei 200°C ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für die Pizza die Stangen nach dem Eindrehen in eine mit Olivenöl eingefettete Ofenform geben, einrollen und jede Stange anlegen, sodass eine große Schnecke entsteht, mit Belag bestreuen und wie oben fortfahren.

## Einkaufsliste:

### Für den Teig:

25g frische Hefe oder 1Pck. Trockenhefe  
50ml Olivenöl  
470g Mehl (Typ 550)  
1TL Zucker  
220ml lauwarmes Wasser  
1TL Meersalz  
Handvoll Basilikum  
1TL Knoblauchpulver

### Tomatensauce:

30ml Olivenöl  
Meersalz  
1Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
50ml Gemüsebrühe  
80g Tomatenmark  
100g gehackte Tomaten,  
Prise Zucker  
etwas Pfeffer  
Oregano  
Majoran  
Basilikum

### Außerdem:

100g Mozzarella oder Cheddar (gerieben)  
100g Parmesan  
50ml Olivenöl  
Nach Belieben: Gemüse, Schinken, Chorizo, Thunfisch etc. alles klein gehackt  
1Eigelb + 1EL Milch  
5EL ger. Parmesan vermischt mit 2 TL getr. Oregano

