

# "Platte" Laugenstangen à la Pizza-/ oder Flammkuchenstyle

## Teig:

Laugenstangen, TK

Belag nach Belieben z.B.:

Schmand oder Tomatensosse

Katenschinkenwürfel, Salami, Schinken  
nach Gusto

geriebenen Käse (Mozzarella, Gouda...)



## Zubereitung:

Die Laugenstangen ca. 20-30 Min. vorher antauen lassen bis sich der Teig ausrollen lässt. Den Backofen auf 250 Grad zusammen mit dem Grillstein aufheizen. Die Laugenstangen zwischen der Teigunterlage mit dem Teigroller platt ausrollen und nun nach Herzenswunsch belegen. Ca. 15 min. backen.

**Verwendete Produkte:** Grillstein, Teigroller, Teigunterlage, Kuchengitter, großer Servierheber

*Sevi*  
**bäckt und köchelt**

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm  
Tel.: 0176/99267100

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN