

## Italienische Pizzaflöten

### Zutaten:

110 g Wasser  
1/2 TL Zucker  
10 g frische Hefe  
200 g Dinkelmehl Typ 630  
15 g Olivenöl  
1/2 TL Salz  
100 g Tomatenmark  
100 g geriebener Emmentaler  
getrocknete italienische Kräuter



### Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker im Mixtopf 2 Minuten/ 37 Grad/ Stufe 2 auflösen.

Dinkelmehl, Öl und Salz zufügen und 2 Minuten in der Teigknetstufe kneten.

Teig in der leicht gefetteten Nixe 45 Minuten gehen lassen.

Teig nach der Gehzeit auf dem Stein mit dem Teigroller ausrollen. Gleichmäßig mit Tomatenmark bestreichen, Käse und Kräuter darüber streuen. Teig an einer Seite vorsichtig anheben und zur Hälfte zusammenklappen. Mit dem Pizzaschneider plus in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Streifen zu Flöten verdrehen.

Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost in der untersten Schiene bei 230 Grad Ober-/Unterhitze 15-20 Minuten backen und genießen!

**Verwendete Produkte:** Zauberstein, Teigroller, Pizzaschneider plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN