

Knusprige Pizzastangerl mit Prosciutto und Salbei



REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für ca. 25 Stück
Zubereitungszeit: 40 Minuten

1 Pkg. Blech-Pizzateig aus dem
Kühlregal

100 ml Tomatensauce

200 g Reiter Super-Prosciutto,
in Scheiben geschnitten

100 g geriebener Mozzarella

20 Blätter Salbei

1 Ei zum Bestreichen

Etwas Mehl zum Arbeiten

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 210°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig entrollen, beidseitig gut bemehlen und nur auf einer Hälfte mit Tomatensauce bestreichen. Prosciutto, Mozzarella und Salbei auf der gleichen Hälfte verteilen.
2. Zweite Teighälfte mit Ei bestreichen, passgenau über den Belag klappen und mit den Händen etwas festdrücken.
3. Teig in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden, diese ineinander verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
4. Backblech auf mittlerer Schiene ins Backrohr einschieben und Stangerl 15 - 20 Minuten goldbraun backen. Stangerl heiß direkt aus dem Rohr, lauwarm oder ausgekühlt servieren.

REITER Tipp:

Passt besonders gut zum Aperitif, als Salatbeilage oder einfach für zwischendurch!