

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 700
10 g Meersalz
15 g Olivenöl
½ Würfel frische Germ oder ½ Pkg. Trockenhefe
290 g Malzbier
1 Knoblauchknolle
250 g geriebener Pizzakäse

Knoblauchstangerl

Knoblauch schälen und fein hacken, mit einer Prise Salz und einem Schuss Olivenöl zu einer Paste verrühren und beiseite stellen.

Aus dem Mehl, Salz, Malzbier und Olivenöl einen Teig kneten, danach 15 Minuten rasten lassen. Teigstücke zu 100g auswiegen und auf einem bemehlten Brett zu Kugeln „rund schleifen“.

Wieder 5 Minuten zugedeckt rasten lassen und danach mit einem Rundholz zu länglichen Fladen ausrollen.

Mit der Knoblauchpaste bestreichen, Käse darüber streuen und zusammenrollen. Diese fertigen Rollen werden noch dünn ausgerollt und anschließend in sich verdreht. Das ergibt eine große Oberfläche und besonders knusprige Stangerl.

Auf den Rost kommen sie bei 230°C (Deckelthermometer) und werden 2–3 Minuten bei fallender Temperatur (ca. 180°C) fertiggebacken.

