

# Pizzastangen mit grünem Spargel und Bacon

Von Sibylle Hansen, [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de), [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)

## Zutaten den Teig:

- 100g Wasser
- 20g Hefe
- 1 Prise Zucker
- 210g Weizenmehl (550er) oder Dinkelmehl (630er)
- 1 TL Salz
- 1,5 EL Olivenöl

## Zutaten für die Füllung:

- grüner Spargel
- Frühstücksbacon
- Parmesan (ca. 80g)
- Kräutersalz oder Pizzagewürz
- 2 EL Öl

## Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./ 37\* Grad/ Stufe 2 auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl hinzufügen und 4 Min./ Teigknetstufe vermengen.

In einer Tasse Öl mit Kräutersalz oder Pizzagewürz mischen und etwas ziehen lassen. Parmesan mit der feinen Microplane Reibe hobeln. Spargel waschen und unteren Enden abschneiden.

Eine kleine Portion Teig dünn in einen rechteckigen Streifen ausrollen, mit dem Gewürzöl einpinseln, etwas Parmesan aufstreuen, eine Spargelstange auflegen und den Pizzateig anschließend um den Spargel legen. Den Teig dann von außen mit einer Scheibe Frühstücksbacon umwickeln.

Backofen auf 240\* Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Stangen auf den Zauberstein/Ofenzauber legen und nach Sichtkontakt backen, bis der Bacon schön knusprig ist.

**Tipp:** Die Stangen kann man gut zum Knabbern servieren, oder zu einem Salat. Ich habe noch einen Dipp aus saurer Sahne, frisch gehacktem Bärlauch und Kräutersalz dazu gemacht.



**Sibylle Hansen**

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn  
Eichenweg 55, 33178 Borchen, Mobil: 0175 2454 082

Mail: [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de) [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)