

GEFÜLLTE BAGUETTESCHIFFCHEN

*Backen
mit
Christina*

★★★★★ 4.9 bei 131 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
zuerst das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel
geben. Anschließend Mehl, Salz und Germ dazugeben. 5-10
Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca.
30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig jetzt in zwei Teile teilen, diese zu Baguettes formen
und auf einem Backblech nochmals 30 Minuten rasten
lassen. Dann etwas flach drücken und in der Mitte eine
Vertiefung für die Füllung eindrücken. Danach noch etwas in
die Länge ziehen.
- 3** Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren. So viel
Frischkäse verwenden, dass es eine cremige Masse ergibt.
Die Füllung jeweils in der Vertiefung der Baguettes verteilen,
eventuell noch mit etwas geriebenem Käse bestreuen.
- 4** Danach im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 20 min mit
viel Dampf backen.



Zutaten

FÜR 2 SCHIFFCHEN

TEIG

50 g	lauwarmer Milch
100 g	lauwarmes Wasser
250 g	Weizenmehl 700
5 g	Salz
5 g	frische Germ

FÜLLE

Frischkäse
Pizzagewürz
Schinken, klein geschnitten
Tomaten, fein gewürfelt
Knoblauch, fein gerieben
Käse, gewürfelt oder gerieben

