# GEFÜLLTE BAGUETTESCHIFFCHEN

4.9 bei 131 Bewertungen

1 h 30 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 20 min

## Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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 Fülle eindrücken. Danach noch etwas in die Länge ziehen.

3. Für die Fülle alle Zutaten miteinander verrühren. So viel Frischkäse verwenden, dass es eine cremige Masse ergibt. Die Fülle 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 | lauwarme 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