GEFÜLLTE BAGUETTESCHIFFCHEN

4.9 bei 132 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

