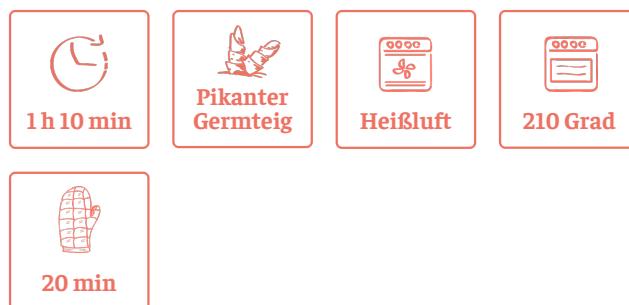


GEFÜLLTE PIZZASTANGERL

★★★★★ 4.9 bei 80 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Zubereitung

- 1 Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germteig/>)) zuerst die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in 8 gleich große Teile aufteilen und zu Rechtecken ausrollen (ca. 10 x 20 cm). Etwas Frischkäse aufstreichen und die gewünschte Füllung mittig, der Länge nach darauf verteilen. Von jeder Seite den Teig über die Füllung zur Mitte klappen, etwas festdrücken und mit der glatten Seite nach oben aufs Backblech legen.
- 3 Die Stangerl mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.



Wer mag, kann die Stangerl vor dem Backen noch zusätzlich mit Käse und Pizzagewürz bestreuen.

Zutaten

FÜR 8 STANGERL

TEIG

300 g lauwarme Milch
500 g Weizenmehl 700
10 g Salz
10 g frische Germ
50 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

250 g Frischkäse
200 g Schinkenwürfel
200 g Mozarella, gerieben
2 Tomaten, würfelig geschnitten
50 g Champignons, in feine Scheiben geschnitten
0.5 Paprika, gewürfelt
Pizzagewürz