GEFÜLLTE PIZZASTANGERL

4.9 bei 80 Bewertungen

1 h 10 min | Pikanter Germteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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 Fülle mittig, der Länge nach darauf verteilen. Von jeder Seite den Teig über die Fülle 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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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