

# GEFÜLLTE PIZZASTANGERL

★★★★★ 4.9 bei 41 Bewertungen



Backen  
mit  
Christina

## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen pikanten Germteig zubereiten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in 100 g Teile aufteilen und zu Rechtecken ausrollen (ca 10 x 20 cm). Etwas Frischkäse aufstreichen und die gewünschte Fülle darauf verteilen – von jeder Seite die Enden über die Fülle 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 (Heißluft) mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.



## 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 Schinken
- 200 g Mozzarella
- 2 Tomaten, würfelig geschnitten
- 50 g Champignons
- 0.5 Paprika
- Pizzagewürz