

GEFÜLLTE PIZZASTANGERL

★★★★★ 4.8 bei 76 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germt-eig/>)) 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.



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 Mozzarella, gerieben
- 2 Tomaten, würfelig geschnitten
- 50 g Champignons, in feine Scheiben geschnitten
- 0.5 Paprika, gewürfelt
- Pizzagewürz