PIZZARAD

4.9 bei 7 Bewertungen

1 h 30 min | Pikanter Germteig | 30 min | Heißluft mit Dampf | 210 Grad | 20 min

Zubereitung

1 Die lauwarme Milch in eine Schüssel geben. Mehl, Salz, Germ und die zimmerwarme Butter dazugeben und zu einem Germteig
weiterverarbeiten. Den Teig soll ungefähr 8 – 10 Minuten lang geknetet werden – dadurch wird er schön glatt und löst sich von der Schüssel.

PIKANTER GERMTEIG
https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germteig/

2 Anschließend für 20 Minuten zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen. Den Teig in drei Teile teilen und jeden Teil zu einem Stran ausrollen und zu einer Schnecke einrollen. Diese dann laut der Schritt-für-Schritt-Bilder zum Pizzaradl weiterverarbeiten.

3 Das Pizzaradl im vorgeheizten Backofen mit Dampf bei 210 Grad zirka 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 3 STÜCK

TEIG

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

FÜLLE

Tomatensauce
Schinken
Käse
Oregano