

PIZZA SCHNECKEN

★★★★★ 4.9 bei 98 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Pizzaschnecke

Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germteig/>)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und Backmalz dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und den Teig ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür alle Zutaten klein schneiden und danach mit Sauerrahm vermischen.
- 3** Den Germteig ca. 0,5 cm dick zu einem Rechteck aufrollen, die Füllung darauf verteilen und einrollen.
- 4** Jetzt ca. 1,5 cm breite Scheiben (am besten mit einer Zahnseide) abschneiden und mit Wasser besprühen.
- 5** Die Pizzaschnecken im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf für ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR CA. 12 SCHNECKEN

TEIG

180 g	lauwarme Milch
120 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	frische Germ
10 g	Backmalz

FÜLLE

200 g	Schinken
200 g	Käse gerieben
100 g	Sauerrahm
0.5	Paprika