## PIZZA SCHNECKEN

★★★★ 4.9 bei 89 Bewertungen













Pizzaschnecke

# Zubereitung

- Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germt eig/) ) 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.
- In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dafür alle Zutaten klein schneiden und danach mit Sauerrahm vermischen.
- Den Germteig ca. 0,5 cm dick zu einem Rechteck aufrollen, die Fülle darauf verteilen und einrollen.
- Jetzt ca. 1,5 cm breite Scheiben (am besten mit einer Zahnseide) abschneiden und mit Wasser besprühen.
- 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