

PIZZA SCHNECKEN

★★★★★ 4.9 bei 68 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Pikanter
Germteig



Heißluft mit
Dampf



210 Grad



20 min

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 Fülle zubereiten. Dafür alle Zutaten klein schneiden und danach mit Sauerrahm vermischen.
- 3** Den Germteig ca. 0,5 cm dick zu einem Rechteck aufrollen, die Fülle 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