PIZZA SCHNECKEN

4.9 bei 115 Bewertungen

1 h 10 min | Pikanter Germteig | Heißluft mit Dampf | 210 Grad | 20 min



Pizzaschnecke

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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