SCHINKEN-KÄSE-STANGERL

4.9 bei 101 Bewertungen

1 h 25 min | Pikanter Germteig | 30 min | Heißluft | 210 Grad | 15 min



Hier gibt es mal wieder ein Rezept für ein pikantes Gebäck, das sich ideal zur Vormittagsjause oder auch als Snack für zwischendurch eignet!

Für die Füllung kann man wunderbar Reste verwerten. Schinken, Käse, Speck, jegliches Gemüse: Jeder darf hier seiner Fantasie freien Lauf lassen!

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, Backmalz (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backmalz-gerstenmalzmehl/) , Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. Falls der Teig mit Weizenmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700-mehlpaket-2/) zubereite wird, dann soll er ca 10 Minuten lange zu einem glatten Teig geknetet werden. (Falls ihr Dinkelmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelmehl-900/) verwendet, dann reicht eine Knetzeit von 5 Minutne vollkommen aus) Den Teig danach ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2 Den Teig rechteckig (ca. 25×60 cm) ausrollen, die untere Hälfte mit Frischkäase bestreichen und danach mit würfelig geschnittenem, Schinken, Paprika und Käse bestreuen. Nun die obere Hälfte über die Fülle klappen und mit dem Nudelholz etwas festdrücken. Den Teig dann nochmal ca 5 Minuten rasten lassen, dann lassen sich die Stangerl danach besser eindrehen, da der Teig nicht so unter Spannung steht.

Teig in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden, eindrehen und mit Wasser besprühen.

Zutaten

FÜR CA 25 STANGERL

TEIG

120 g	lauwarme Milch
180 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700 / Dinkelmehl 900
10 g	Salz
10 g	Backmalz
20 g	zimmerwarme Butter
10 g	frische Germ

FÜLLE

150 g	fein geschnittener Schinken
150	geriebener Käse
0.5	Paprika (in kleine Würfel geschnitten)
26 g	Frischkäse
	frische Kräuter nach Belieben

3 Die Stangerl auf ein mit Backpapier (https://www.backenmitchristina.at/produkt/dauerbackfolie/) belegtes Backblech geben, noch etwas rasten lassen (ca. 10 Minuten) und danach bei 210 Grad ca. 15 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Man kann auch Mini-Zöpfe machen. Dafür einfach 3 oder 4 der Streifen zu Zöpfen flechten – im Nu hat man einen besonders schönen Snack gezaubert.