SPINAT SCHIFFERL

4.9 bei 53 Bewertungen

1 h 40 min | Germteig | 1 h | Heißluft mit Dampf | 210 Grad | 18 min

Zubereitung

1. Zuerst den Germteig zubereiten und diesen anschließend 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen.

   HIER ERFÄHRST DU ALLES ÜBER DIE ZUBEREITUNG EINES GERMTEIGES
   https://www.backenmitchristina.at/blog/germteig-der-unkomplizierte-alleskoenner/

2. Den Teig jetzt in 6 Teile (zu ca 120 g) teilen, diese zu Kugeln formen und diese zugedeckt nochmals 20 Minuten rasten lassen.

3. Für die Fülle das Öl in einem Topf erhitzen, fein geschnittene Zwiebel gemeinsam mit dem geschnittenen Spinatblättern kurz dünsten bis diese zusammengefallen sind. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Teigstücke länglich ausrollen, der Mitte mit Frischkäse bestreichen und danach die Spinatfülle darauf verteilen. Die Seiten einschlagen und die Enden eindrehen.

5. Mit etwas Wasser besprühen und mit Parmesan bestreuen. Danach im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Heißluft) ca. 18 min mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR 6 STÜCK

TEIG

330 g	Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
5 g	frische Germ
10 g	Backmalz

FÜLLE

1 EL	Öl
1	Zwiebel
350 g	frischer Spinat
200	Frischkäse
	Salz
	Pfeffer
	Parmesan