SPINAT SCHIFFERL

* * * * 4.9 bei 51 Bewertungen















Zubereitung

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/

- Den Teig jetzt in 6 Teile (zu ca 120 g) teilen, diese zu Kugeln formen und diese zugedeckt nochmals 20 Minuten rasten lassen.
- 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.
- Die Teigstücke länglich ausrollen, der Mitte mit Frischkäse bestreichen und danach die Spinatfülle darauf verteilen. Die Seiten einschlagen und die Enden eindrehen.





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

1EL Öl

1 Zwiebel

350 g frischer Spinat

200 Frischkäse

Salz

Pfeffer

Parmesan



