## TOMATEN MOZZARELLA SCHIFFCHEN

Backen mit hristina

★★★★ 5 bei 9 Bewertungen













### Zubereitung

Für den Germteig (<u>>Germteig 1×1</u> (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/)) zuerst das lauwarme Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 8-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig in 8 Stücke aufteilen und die Stücke zu schönen Kugeln mit glatter Oberfläche schleifen. Diese Kugeln nochmals 15-20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Währenddessen alle Zutaten für die Füllung klein schneiden und miteinander vermengen.

Die Teiglinge nun rund ausrollen und seitlich jeweils zwei Schlitze einschneiden. Die Füllung mittig darauf verteilen und die Seiten der Teiglinge nacheinander einklappen, sodass in der Mitte ein Loch entsteht.





Nun nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Zum Schluss gut mit Wasser besprühen, nach belieben Bestreuen und im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf bei 220 Grad ca. 18 Minuten backen.



# Zutaten Für 8 stück

#### **TEIG**

300 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ

#### **FÜLLE**

100 g	getrocknete Tomaten
3TL	grünes Pesto
125 g	Mozzarella
10 g	geriebener Parmesan
	Pizzagewürz

#### **ZUM BESTREUEN**

Sesam getrocknete Kräuter geriebener Parmesan

