TOMATEN MOZZARELLA SCHIFFCHEN

5 bei 18 Bewertungen

45 min | Kleingebäck-Teig | 50 min | Heißluft | 220 Grad | 18 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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.

2. 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.

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

4. 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.





5. 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
3 TL	grünes Pesto
125 g	Mozzarella
10 g	geriebener Parmesan
	Pizzagewürz

ZUM BESTREUEN

Sesam
getrocknete Kräuter
geriebener Parmesan


Lösung!