

PIZZABAGUETTE

★★★★★ 5 bei 28 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Germteig



Heißluft



220 Grad



20 min



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst Milch und Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen 6 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen.
- 2** Den Teig in zwei Teile teilen, diese zu Baguettes formen und auf einem Baguetteblech oder auf einem Backblech nochmals ca. 1 Stunde rasten lassen. Danach die Baguettes der Länge nach einschneiden, mit Tomatenmark, Schinken, Käse und Paprika füllen und danach wieder verschließen. Die Baguettes mit Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl stauben.
- 3** Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen. Mit frischem Basilikum garnieren.

Zutaten

FÜR 2 BAGUETTES

TEIG

- 100 g Milch
- 200 g Wasser
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 5 g frische Germ

FÜLLE

- 4 EL Tomatenmark
- 20 g Schinken
- 100 g geriebener Käse
- 0.5 Paprika, in Würfel geschnitten

frisches Basilikum