

PIZZARAD

★★★★★ 4.9 bei 7 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Pikanter
Germteig



30 min



Heißluft mit
Dampf



210 Grad



20 min



Zubereitung

- 1 Die lauwarme Milch in eine Schüssel geben. Mehl, Salz, Germ und die zimmerwarme Butter dazugeben und zu einem Germteig weiterverarbeiten. Den Teig soll ungefähr 8 – 10 Minuten lang geknetet werden – dadurch wird er schön glatt und löst sich von der Schüssel.

PIKANTER GERMTEIG

<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germteig/>

- 2 Anschließend für 20 Minuten zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen. Den Teig in drei Teile teilen und jeden Teil zu einem Stran ausrollen und zu einer Schnecke einrollen. Diese dann laut der Schritt-für-Schritt-Bilder zum Pizzarad weiterverarbeiten.



- 3 Das Pizzaradl im vorgeheizten Backofen mit Dampf bei 210 Grad zirka 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 3 STÜCK

TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ
- 50 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- Tomatensauce
- Schinken
- Käse
- Oregano