

SPINAT SCHIFFERL

★★★★★ 4.8 bei 33 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 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/)

<https://www.backenmitchristina.at/blog/germteig-der-unkomplizierte-alleskoenner/>

- 2 Den Teig jetzt in 6 Teile (zu ca 120 g) teilen, diese zu Kugeln formen und diese zugedeckt nochmals 20 Minuten rasten lassen.
- 3 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.
- 4 Die Teigstücke länglich ausrollen, der Mitte mit Frischkäse bestreichen und danach die Spinatfülle darauf verteilen. Die Seiten einschlagen und die Enden eindrehen.



- 5 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

- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 350 g frischer Spinat
- 200 Frischkäse
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

