

Pizzaschnecken

Ihr erhaltet mit diesem Rezept ca. 16-18 Pizzaschnecken.

Zutaten für den Pizzateig:

500g Mehl
1 Würfel Hefe
280ml lauwarmes Wasser
35ml Öl
1 TL Salz
1 Prise Zucker

Belag:

Ca. 200ml-300ml passierte Tomaten/ oder 1 Becher Creme
Fraiche Kräuter
200g Emmentaler
Salami
Schinken
Zwiebeln/Knoblauch
Eigentlich alles was Ihr gerne esst
Pizzagewürz



200g geriebener Emmentaler für die Schnecken zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken, die Hefe hinein bröseln, die Prise Zucker darüber geben und das lauwarme Wasser darüber gießen. Für ca. 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bis sich eine Schaumkrone gebildet hat. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Schüssel abdecken und nochmals für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bis sich der Teig ca. verdoppelt hat.

TIPP: ich stelle meinen Backofen immer auf 30° Grad und gebe die abgedeckte Schüssel hinein, so geht's meist schneller!

Nach der Gehzeit den Teig auf ca. 60x40cm ausrollen und die Tomatensoße draufgeben. Dann belegt Ihr das Ganze mit Euren Lieblingszutaten, gebt das Pizzagewürz darüber und bestreut das Ganze mit dem geriebenen Käse. Schlagt die Ränder etwas ein, damit Euch beim Aufrollen nichts rausläuft. Nun wird die Teigplatte von der langen Seite her aufgerollt und ca. 3cm dicken Scheiben von der Rolle abgeschnitten. Legt die Schnecken auf ein Backblech und bestreut die Schnecken nochmals mit Käse. Backt sie nun im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober- und Unterhitze für ca. 20-30 Minuten.

Die schmecken richtig genial!!

Gutes Gelingen!!