

Pizzaschnecken

(reicht für etwa 30 Schnecken)

Zutaten:

- 350 g Pizzamehl
- 180 g lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 25 g Öl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1-2 TL Pizzagewürz

Hinweis:

Ich verwende für eine Mahlzeit nur die Hälfte des Teiges - der Rest wandert bis zu 10 Tage in den Kühlschrank und wird dann zu Pizza oder Flammkuchen wenn ´s mal schnell gehen muss.

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen und etwas ruhen lassen.

Bitte den Ofen schon mal vorheizen:

230°C auf Ober-/Unterhitze - der Rost ist wie immer soweit unten wie möglich

Die [Teigunterlage](#) mit dem Streufix etwas mehlen. Darauf dann mit dem [Teigroller](#) die Hälfte des Pizzateiges auf die gewünschte Größe ausrollen. Bitte achtet darauf, dass man den Teig noch aufrollen muss - daher nicht zu dünn auswellen.

Auf dem ausgerollten Teig Tomatensoße und Käse verteilen. Am Besten reibt ihr den Käse mit der groben Microplane direkt auf die Soße. Nach Belieben könnt ihr nun auch etwas kleingeschnittenen Schinken oder Salami, Thunfisch, Peperoni oder Oliven darauf verteilen. Doch auch hier sollte es nicht zu viel werden - sonst fällt das aufrollen danach umso schwerer!

Nachdem ich die Pizzaschnecken schon oft gebacken habe ist mir diesmal die Idee gekommen, oben und unten noch etwas "Rand" frei zu lassen - so kleben die Schnecken am Ende besser zusammen und es läuft nicht so viel Füllung aus.

Dann den Teig mit Hilfe der [Teigunterlage](#) aufrollen und mit Hilfe des Nylonmessers in ca. 12-16 gleiche Teile schneiden.

Diese habe ich dann auf die Stoneware gesetzt, daneben ein paar gewürzte und geölte Kartoffelspalten (bitte kleine Kartoffel wählen - sonst werden sie in der Zeit nicht fertig) - und ab in den Ofen für ca. 17-20 Minuten.

In der Zwischenzeit noch einen Salat herrichten - und fertig ist ein schnelles Sommerabendgericht :-)

Viel Spaß beim nachkochen!



Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de