

Pizzaschnecken



Pizzateig mit Tomaten-Käsesauce gefüllt und aufgerollt

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Wartezeit 20 Minuten
- Backzeit ca. 15 Minuten bei 220°C



Werkzeug

- Messer und Brett
- Kochtopf
- Messbecher
- Schüssel, Mixer mit Knethaken
- 1 oder 2 Backbleche
- Nudelholz, Backpapier

Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 ml Wasser
- 125 ml Olivenöl
- 1 Stück Hefe
- 1 Ziebel
- 3 Knoblauchzehen
- 500g passierte Tomaten
- 150g Käse gerieben zum Überbacken
- Pfeffer, Salz, Zucker, Oregano zum Würzen

Ergibt zwei Bleche voll mit ca. 20 Schnecken.

Zubereitung

Backofen auf niedrigste Temperatur anschalten damit er so ca. 37°C warm wird.

Mehl abmessen und in die Schüssel geben. Salz dazu. Dann ca. 250ml warmes Wasser mit einer Prise Zucker und der Hefe vermischen und auf das Mehl in der Schüssel gießen. 125ml Olivenöl zugeben und das ganze zu einem schönen Hefeteig verkneten. Je nach dem ob der Teig zu fest oder zu flüssig wird etwas Mehl oder Öl nach dosieren.

Zwiebeln schälen und in sehr feine Stücke schneiden. Im Topf in Olivenöl an schwitzen. Etwas Knoblauch mit der Presse dazu quetschen. Mit den passierten Tomaten ablöschen. Pfeffer, Salz und kräftig Oregano sowie eine Prise Zucker zum Würzen dazu geben. Bei kleiner Hitze nur ziehen lassen damit die Kräuter aufweichen und ihr Aroma entfalten.

Teig noch ein paarmal mit den Händen durchkneten, in zwei Teile halbieren und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Teig mit den Händen flach drücken, mit etwas Mehl bestäuben und dann mit dem Nudelholz ausrollen auf ca. 2mm Dicke. Die Fläche sollte ein Rechteck ergeben.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Teigfläche dünn mit der Tomatensauce bestreichen und etwas geriebenen Käse aufstreuen. Dann den Teig aufrollen so dass eine lange dünne Rolle entsteht. Diese in etwa 2cm breite Streifen schneiden und diese vorsichtig und mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Schnecken mit der Hand flach drücken.

Backofen ausschalten. Blech für 20 Minuten in den Ofen stellen, damit die Hefe 'gehen' kann. Der Teig wird dabei dicker, also nachher auch locker. Anschließend noch etwas geriebenen Käse auf die Schnecken streuen.

Dann den Ofen auf 220°C Umluft hochschalten und für ca. 15 Minuten backen. Wenn die Oberseite anbräunt und der Käse geschmolzen ist sind die Schnecken fertig.

Guten Appetit!