

MEIN GENUSS



Pizzaschnecken



It's a match!

Must-have! Die italienische Küche lebt von intensiven Aromen wie Oregano, Basilikum und Co.!







Zubereitung 20 min

Zubereitung

- Für den Pizzaschnecken-Teig zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen. Zerbröckelte Hefe mit einer Prise Zucker in dem lauwarmen Wasser auflösen und in die Mehlmulde geben. Die Flüssigkeit mit etwas Mehl bedecken und für mind. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nun die Zutaten mithilfe eines Knethakens oder per Handkneten 2 vermengen. Nach und nach die lauwarme Milch, Salz, **Oregano** und Olivenöl hinzugeben, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig für mindestens 10 Minuten kneten und dann erneut für 1 Stunde bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3 Für die Tomatensoße die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Etwas Olivenöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch für 3-4 Minuten auf mittlerer Stufe darin anbraten.
- Tomatenmark und die passierten Tomaten hinzufügen und alles aut verrühren. Mit den italienischen Kräutern. Salz und Pfeffer abschmecken. Für 5 Minuten köcheln lassen und die Soße für später beiseitestellen.
- Ein ausreichend großes Backblech mit Backpapier auslegen. Eine 5 Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Pizzateig darauf in Größe des Blechs ausrollen und längs halbieren. Jede Teighälfte mit der Tomatensoße dünn bestreichen. Achte darauf, dass du rundherum einen kleinen Rand frei lässt.
- Nun den Pizzateig mit Käse bestreuen und Zutaten deiner Wahl 6 belegen. Da dir zwei Hälften zur Verfügung stehen, kannst du beide unterschiedlich belegen. Die Teighälften nun der Länge nach aufrollen und jeweils in 12 Scheiben schneiden. Insgesamt erhältst du also 24 Pizzaschnecken.
 - Nun die Pizzaschnecken auf das, mit Backpapier ausgelegte, Blech legen und nochmals für **10 Minuten** gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 210 °C (Umluft) vorheizen. Anschließend für 20 Minuten im Ofen backen und als Partysnack heiß oder kalt servieren!

Zutaten

Pizza-Hefeteig:

500 g Mehl

150 ml lauwarme Milch

150 ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe (Alternativ: 1 Pk.

Trockenhefe)

2 TL Steinsalz

1 TL Oregano, getrocknet

2 EL Olivenöl

1 Prise Zucker

Soße & Füllung:

5 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250 ml passierte Tomaten

3 EL Tomatenmark

2 TL Italienische Kräuter

Olivenöl

Salz und Pfeffer 200 g Reibekäse

Weiteren Belag nach Geschmack



Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code ${\bf FOODIE22}$ erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 \in . Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 16.06.2026.