



MEIN GENUSS




Pizzaschnecken




It's a match!

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

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 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.
- 2 Nun die Zutaten mithilfe eines Knethakens oder per Handkneten 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.
- 4 Tomatenmark und die passierten Tomaten hinzufügen und alles gut verrühren. Mit den italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Für **5 Minuten** köcheln lassen und die Soße für später beiseitestellen.
- 5 Ein ausreichend großes Backblech mit Backpapier auslegen. Eine 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.
- 6 Nun den Pizzateig mit Käse bestreuen und Zutaten deiner Wahl 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**.
- 7 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



MEIN GENUSS

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

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.