Pizzaschnecken

2 Varianten

30 Stück

Zutaten:

- 500 g Mehl
- ½ Würfel frische Hefe
- 15 g Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 40 ml neutrales Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 250 ml lauwarmes Wasser

- 166 ml passierte Tomaten
- 4-5 g Pizzagewürz (fertige Gewürzmischung)
- 150 g Edelsalami (Variante A) oder magere Schinkelwürfelchen (Variante B)
- 250 g geriebener Gouda-Käse

Zubereitung:

- Backofen für 3 Minuten auf 50 Grad vorheizen, um einen warmen und dunklen Raum für den Hefeteig zu schaffen. Danach den Ofen wieder ausschalten.
- Das Mehl in eine große Schüssel geben. Hefe auf dem Mehl zerbröseln, darauf Salz und Zucker streuen und das Öl hinzuschütten.
- Den Teig mit Knethaken kneten und das Wasser langsam hinzugeben. Danach mindestens 3 Minuten mit den Knethaken kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- Den Teig für mindestens 45 Minuten in den vorgewärmten Backofen stellen.
- Den Teig danach entnehmen und Backofen auf 225 Grad (Umluft) vorheizen.
- Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig auf die Maße 90 cm * 30 cm ausrollen.
- Den Teig dünn mit passierten Tomaten bestreichen und oben einen breiten Rand lassen.
- Pizzagewürz auf die passierten Tomaten streuen.
- Variante A: Edelsalami in 1 x 1 cm Stücke schneiden und auf die passierten Tomaten geben.
- Variante B: Schinkenwürfelchen auf die passierten Tomaten geben.
- Zum Abschluss Gouda-Käse gleichmäßig auf den Teig verteilen.
- Teig so stramm wie möglich von unten aufrollen. Oben angekommen wird der freie Teigrand zurückgeschlagen, sodass sich eine kompakte, 90 cm lange Rolle ergibt.
- Mit einem scharfen Messer die Rolle in 3 cm dicke Streifen schneiden und hochkant auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Insgesamt zwei Backbleche verwenden und auf ausreichend Abstand achten, damit die Schnecken nicht aneinander backen.
- Bei 225 Grad (Umluft) ca. 10-12 Minuten backen.

Rezeptpate: Sven Luzar: sven.luzar@googlemail.com