

# Pizza-Lollis

Kleine Pizza-Schnecken am Stiel.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

325 ml warmes Wasser

50 ml Olivenöl (5 EL)

### Soße:

200 g Tomatensoße

etwa 60 g Dr. Oetker Crème

légère Gartenkräuter

### Belag:

100 g gekochter Schinken in  
Scheiben

100 g dünne Salamischeiben

Basilikumblätter

200 g geriebener Käse

### Außerdem:

etwa 30 Papierstrohhalm

## Wie mache ich Pizza-Lollis?:

### 1 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (Abb. 1).



### 2 Soße:

Tomatensoße und Crème légère in einem kleinen Topf aufkochen und unter gelegentlichem Rühren auf die Hälfte einreduzieren lassen.

- 3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

- 4 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zu einem Rechteck (etwa 70 x 30 cm) ausrollen. Dünn mit der Soße bestreichen (Abb. 2).



- 5 Mit Schinken, Salami und Basilikum belegen und mit Käse bestreuen (Abb. 3).



- 6 Rechteck von der langen Seite aufrollen (Abb. 4).



- 7 Mit einem scharfen Messer in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden (Abb. 5), auf das Backblech legen und sofort backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

- 8 Die Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Dann jeweils auf einen Papierstrohhalm stecken (Abb. 6) und servieren.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Soße kann selbstgekochte Tomatensoße oder ein Fertigprodukt verwendet werden.

