

Pizzaschnecken

Dieses leckere Pizzaschnecken Rezept ist in wenigen Minuten zubereitet. Pizzaschnecken aus luftigem Hefeteig mit Salami und Käse für das Partybuffet.

etwa 24 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

300 ml warmes Wasser

50 ml Olivenöl (4 EL)

Soße:

250 g Tomatensoße

Belag:

200 g dünne Salamischeiben

Basilikumblätter

200 g geriebener Käse

geriebener Oregano

Außerdem:

Weizenmehl

Wie backe ich einfache und schnell zubereitete Pizzaschnecken?:

1 Hefeteig zubereiten:

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.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

3 Soße zubereiten:

Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, halbieren und eine Hälfte zu einem Rechteck (etwa 32 x 30 cm) ausrollen. Dünn mit der Hälfte der Tomatensoße bestreichen, dabei am oberen Rand etwa 1 cm frei lassen.

- 4 **Belag zubereiten:**
Mit der Hälfte Salamischeiben und Basilikumblättern belegen. Dann mit Käse und Oregano bestreuen.
- 5 Das Teigrechteck von der langen Seite aufrollen. Mit einem scharfen Messer in etwa 12 gleich dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und sofort backen.
Inzwischen die andere Hälfte Pizzaschnecken vorbereiten und anschließend backen.
- Einschub: Mitte**
Backzeit: etwa 17 Min.
- 6 Die Pizzaschnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Soße kann selbstgekochte Tomatensoße oder ein Fertigprodukt verwendet werden.
- Die Pizzaschnecken sind einfriergeeignet, dann am besten aufgetaut einige Minuten im Backofen wieder erwärmen.
- Es kann auch fertiger Pizza-Teig aus der Kühlung verwendet werden.
- Einen leckeren Blattsalat zu den Pizzaschnecken servieren.