




# Schlangen-Pizza

Leckere Pizza aus Hefeteig in Schlangen-Form für den Kindergeburtstag.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Hefeteig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
1 EL Speiseöl  
200 ml lauwarmes Wasser

## Belag:

345 g Mais (Abtropfgew.)  
50 g gekochter Schinken  
100 g Gouda in Scheiben  
½ rote Paprikaschote  
150 g Cocktailtomaten  
2 EL Tomatenmark  
geriebener Oregano  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## Wie backe ich eine Schlangen-Pizza?:

### 1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig 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 verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Belag:

Mais abtropfen lassen. Schinken in kleine Stücke schneiden. Aus dem Gouda "Dreiecke" schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. 2 Tomatenhälften für die Augen zur Seite stellen. Übrige Cocktailtomaten in Würfel schneiden.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer ca. 70 cm langen Rolle formen und als "S" auf das Blech legen. Rolle mit den Händen gleichmäßig etwas flach drücken. Rolle mit dem Tomatenmark bestreichen, dabei ein Ende für den Kopf frei lassen. Tomatenwürfel gleichmäßig auf dem Tomatenmark verteilen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Tomatenhälften als "Augen" auflegen und einen Paprikastreifen als "Zunge" anbringen. Die Teigschlange mit den restlichen Paprikastreifen, Mais und dem Schinken belegen. Die Zutaten jeweils als "Dreiecke" anordnen. Auf jedes zweite Dreieck eine Scheibe Käse legen und sofort backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Pizza warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pizza kann nach Belieben mit anderen Zutaten, z. B. Salami, Champignons, Ananas belegt werden.
- Die Pizza ist auch einfriergeeignet.

