



Keep calm and eat some Pizzasnegle

Pizzasnegle (Pizzaschnecken)

Mit diesem einfachen und köstlichen Rezept für Pizzaschnecken, könnt Ihr den großen und kleinen Leuten mal richtig Abwechslung in der Brotdose, zum Picknick oder auch zum Abendessen verschaffen. Für alle Pizzafans ein Rezept, das Ihr unbedingt mal ausprobieren solltet.

Rezept Pizzasnegle

(ca. 20 Stück)

275 ml lauwarmes Wasser

35 gr. frische Hefe

50 ml Sonnenblumenöl

100 gr. Naturjoghurt

EL Zucker

1 ½ TL Salz

340 gr. Weizenmehl

260 gr. Dinkelmehl

300 gr. passierte Tomaten

150 gr. gekochter Schinken in Würfel oder Streifen geschnitten

75 gr. Salami Würfel oder Streifen geschnitten

1 EL Oregano

1 Tüte geriebenen Mozzarella

1 Ei

Zubereitung:

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und anschließend mit dem Naturjoghurt und dem Öl verrühren.

2. Salz und Mehl vermischen und nach und nach mit der flüssigen Masse verkneten. Der Teig darf gerne etwas klebrig sein.
3. Den fertigen Teig zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen.
4. Wenn der Teig sich verdoppelt hat, teilt ihr ihn in zwei Teile.
5. Zu zwei Rechtecken ausrollen. Darauf verteilt ihr die Tomatensoße und belegt sie anschließend mit dem Schinken, Salami und abschließend mit dem geriebenen Mozzarella. Ordentlich salzen und pfeffern und mit Oregano bestreuen.
6. Nun rollt ihr das Rechteck von der langen Seite stramm zu einer Rolle auf.
7. Mit einem scharfen Messer oder einem Faden 2-3 cm große Stücke anschneiden.
8. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und noch mal zugedeckt 30 min. ruhen lassen.
9. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
10. Das Ei verquirlen und die Pizzasnegle damit bestreichen
11. Die Pizzasnegle ca. 15 min. mitten im Ofen backen.

TIPP: Wenn ihr die Pizzasnegle mit der Fadentechnik abteilt bleiben sie viel schöner in der Form, als wenn ihr sie mit dem Messer schneidet. Legt einen Faden unter die Rolle und zieht die Fädenenden über Kreuz auseinander.

Guten Appetit und viel Freude beim Ausprobieren.

Deine

Stine