



Pizzaschnecken

Für den Teig

- 600 g Mehl
- 1 1/2 TL Salz
- 1 Würfel Hefe, 40g
- 340 g Wasser, lauwarm
- 10 g Olivenöl

Für die Füllung

- 200 g Schinken oder Salami, in Stücken
- 150 g Emmentaler, in Stücken
- 2 Tomaten (200g), in Stücken
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 1 Paprikaschote, in Stücken
- 2 TL Pizzagewürz
- 100 g Frischkäse oder Schmand

1. Die Teigzutaten in den Mixtopf geben, 2 1/2 Min./Teigstufe kneten.
2. Den Teig umfüllen und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Die Zutaten für die Füllung in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
4. Den Teig teilen und zu zwei Rechtecken (45 x 25cm) ausrollen.
5. Ein Rechteck mit der Füllung bestreichen und die Ränder freilassen.
6. Das zweite Rechteck drauflegen.
7. Alles mit dem Pizzaroller in 1 1/2 cm große Streifen schneiden, diese aufrollen und auf ein Backblech setzen. (Ihr könnt natürlich auch den kompletten Teig zu einer großen Rolle rollen und dann mit einem Messer Stücke abschneiden - wie ihr wollt).
8. Die Pizzaschnecken 10 - 15 Min. gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad (Umluft) 18 Minuten backen. Beim ersten Mal lieber die Uhr vorsichtshalber auf 16 Minuten stellen und die Pizzaschnecken ab da beobachten :-)