

Pizzaschnecken



(ca. 15 Stück)

Teig :

220 g Wasser
1 TL Zucker
30 g Hefe
10 g Olivenöl
1 TL Salz
450 g Mehl 550

Belag:

200 g Schinken
100 g Salami
100 g Tomatensoße
1 Paprika
Pizzagewürz
100 g Käse
1 Zwiebel



Zubereitung :

Hefe und Zucker in handwarmen Wasser auflösen (im TM 3 Min./37°/Stufe 2)

Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und verkneten (im TM 5 Min./Teigstufe)

Teig in einer Schüssel 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten sehr klein würfeln und gut vermischen.

(im TM 10 Sek/ Stufe 5 , eventuell mit dem Spatel nach unten schieben und weitere 3 Sekunden Stufe 5 falls noch große Stücke zu sehen sind)

Den Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen

Nach der Gehzeit den Teig auf die Größe der Teigunterlage ausrollen , die

Füllung daraufstreichen und von der langen Seite her aufrollen .

In gleiche Teile schneiden und auf den leicht gefetteten großen Ofenzauberer legen und im Backofen ca, 35 Minuten backen.

Schmecken kalt und warm

