

Pizzaschnecken aus Hefeteig:

Menge 8 Stck	Menge 16 Stck	Zutaten	Zubereitung
250 g	500 g	Mehl	In eine Schüssel geben
½ Würfel	1 Würfel	Hefe	Hefe zerbröseln und zum Mehl geben
1/2 TI	1 TI	Zucker	zugeben
1/2 TI	1 TI	Salz	zugeben
1 Ei	2 Ei	Olivenöl	An den Mehtrand geben
1/8 l	¼ l	Warmes Wasser	
			Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten festen Teig kneten
			So lange kneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst
			Den Teig zugedeckt ca 30 min an einen warmen Ort stellen, bis er sich verdoppelt hat.
250 gr	500 gr	Passierte Tomaten Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Oregano, Basilikum	Tomaten in einem Topf erwärmen und mit den Gewürzen würzen
50 gr ½ Stck ½ Stck	100 gr 1 Stck 1 Stck	Champignons Paprika rot Zucchini	Gemüse waschen, Champignons in Scheiben schneiden, Paprika in kleine Würfel schneiden, Zucchini halbieren und in halbe Scheiben schneiden
1 Ei	2 Ei	Olivenöl Salz, Pfeffer	Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen
			Den Teig auf der Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck auswellen
			Tomatensoße gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, Gemüse darauf verteilen
50 gr	100 gr	Geriebener Käse	Auf dem Gemüse verteilen
			Teig von der langen Seite aufrollen und mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Schnecken schneiden. Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen
1 Stck	1 Stck	Ei	mit dem Ei bestreichen und bei Heißluft 160 ° C, 15-20 min backen