

Rezept

Pizzaschnecken

Ein Rezept von Pizzaschnecken, am 27.04.2024

Zutaten

550 g Weizenmehl (Type 550; + Mehl zum Arbeiten)	1 Pck. Trockenhefe
Salz	½ Zucchini
250 g passierte Tomaten (Tetrapak)	Pfeffer
100 g Feta-Schafskäse	8 getrocknete Tomaten
1 Bund Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 2 g F, 8 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Hefe und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. 300 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen den Zucchini putzen, waschen und grob raspeln. Die passierten Tomaten in einem Schälchen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schafskäse mit den Fingern zerbröseln. Die getrockneten Tomaten sehr klein schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
3. Den Backofen auf 190° vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Den Hefeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 40 × 30 cm groß ausrollen. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Zucchini, Käse, Tomaten und Basilikum daraufstreuen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und die Roulade mit einem scharfen Messer in zwölf Stücke à 3-4 cm schneiden. Die Schnecken mit der Schnittfläche nach oben auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und lauwarm oder abgekühlt servieren.