Pizzaschnecken

Zutaten für ca. 15 – 28 Stück:

Teig:

500 g	Weizenmehl Type 550
300 g	Wasser
5 g	Hefe
25 g	Olivenöl
10 g	Salz

ca. 840 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25 °C

Füllung:

200 g	gestückelte Tomaten aus der Dose
150 g	Beilage nach Bedarf (Schinken, Salami, Pilze, Paprika, Oliven etc.)
100 g	geriebener Käse (Mozzarella)
Evtl. 5 g	Stärke (nach Bedarf)
	Salz & Pfeffer
	Pizzagewürz

Zubereitung:

Teig:
Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	13 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam
	7 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2
	8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Danach den Teig in eine Gärbox legen, etwas flach drücken und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Den Teig am darauffolgenden Tag leicht bemehlen und mit einem Wellholz dünn ausrollen.

Füllung:
Die Tomaten mit den Gewürzen abschmecken und die Beilagen in feine Würfel schneiden. Anschließend die Tomaten, die Beilagen und den Käse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Den Teig zu einer Schnecke aufrollen. Damit die Rolle zusammen hält, das Ende mit Wasser bestreichen und leicht andrücken. Nun ca. 2 cm breite Stücke abschneiden und auf ein Backblech legen.

Dann etwa 80 – 90 Minuten gehen lassen und anschließend backen.

0133-C-0923

Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: 8–10 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: 8–10 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: 8–10 Minuten

Tipp

Wenn die Tomatensoße zu flüssig ist, kann sie im Topf erwärmt werden und mit Stärke abgebunden werden.

Die Füllung kann ganz nach Ihrem Geschmack variiert werden. Sie können mit Ananasstücken oder Pilzen die Füllung verfeinern. Statt Schinken eignet sich auch Salami oder Fisch (z.B. Lachs, Thunfisch). Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Anleitung:

Den Teig leicht bemehlen und dünn ausrollen.

Tomaten mit den Gewürzen gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.

Schinkenwürfel und Käse auf dem Teig verteilen.

Unter Spannung den Teig aufrollen und das untere Ende mit Wasser bestreichen.

2 cm dicke Stücke schneiden und auf ein Backblech legen.

0133-C-0923