

Pizzaschnecken

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g 1 Pck	Weizenmehl Trockenhefe	In einer Schüssel vermischen
1 TL 1 TL 325 ml	Zucker Salz warmes Wasser	Hinzufügen und mit dem HRG (Knethacken) zu einem glatten Teig verkneten <ul style="list-style-type: none"> ➤ Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. ➤ Backblech vorbereiten. ➤ Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.
250 g	Tomatensoße	Teig zu einem Rechteck ausrollen und dünn mit der Tomatensoße bestreichen, dabei den oberen Rand 1 cm frei lassen.
200 g 200 g	Salamischeiben geriebenen Käse Basilikum & Oregano	Teig belegen, das Rechteck einrollen und in gleich dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken auf das Backblech legen und anschließend backen. Mittlerer Einschub, 20 Minuten

