

Pizza Schnecken

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 40 g Hefe
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- ¼ l lauwarmes Wasser
- ½ TL Zucker

Füllung:

Variante 1:

- 250 g rohen Schinken (gewürfelt)
- 3 Zwiebeln (gewürfelt)
- 300 g Gouda oder Urtaler Käse, gerieben
- 3 Bund Petersilie, geschnitten
- 1-3 Eier
- Salz, Pfeffer

Variante 2:

- 300 g Schafskäse
- 2-3 Eier
- 200 g geriebenen Käse z.B. Urtaler
- 3 Bund Petersilie, geschnitten
- 100 g schwarze Oliven ohne Stein
- 3 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 rote Paprika (kleingeschnitten)

Zubereitung:

Zucker in ¼ l warmen Wasser auflösen und Hefe darin gehen lassen. Zu der Mehl/Öl-Mischung geben und mit dem Knethaken gut durcharbeiten. Eventuell warmes Wasser zugeben, bis der Teig locker ist und auf Daumendruck leicht nachgibt. Zugedeckt gehen lassen. Teigplatte auf einer gut bemehlten Fläche zu einem ca. 80 x 40 cm großen Rechteck ausrollen.

Die Zutaten für die Füllung gut mischen und gleichmäßig auf der Teigrolle verteilen. Den Rand besonders beachten. (Falls die Masse für die Füllung etwas knapp ist, lieber noch weitere Zutaten zugeben, desto saftiger werden die Schnecken).

Teigplatte vorsichtig aufrollen. In ca. 5 - 6 cm dicke Scheiben schneiden und in Form legen. (Das ist etwas schwierig, da die Scheiben durch das Schneiden eine flache Seite bekommen,)

Die Schnecken auf den Blech (Backtrennpapier) etwas flachdrücken. (Auf ein Blech gehen ca. 6 Schnecken). Die Pizzaschnecken bei 175° C Umluft (2-3 Bleche) ca. 20 - 25 Minuten backen. Ergibt ca. 25 - 30 Stück.