

Pizza Schnecken

Zutaten für den Hefeteig

oder eine Packung fertigen Hefeteig

500 g	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
1 EL	Salz
1 EL	Zucker
300 ml	Wasser, warm
1 Schuss	Olivenöl

Zutaten für die Füllung

Passierte Tomaten, Tomatensoße oder ähnliches

Reibekäse

Salami, Schinken, Tunfisch, Zwiebeln, Gemüse... (nach Geschmack!!!)

Zubereitung

Mehl mit der Hefe, 1 EL Salz und 1 EL Zucker vermischen. Dann das Wasser und einen großen Schuss Olivenöl zugeben und alles zu einem Hefeteig verarbeiten. Diesen Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Während der Teig geht, alle Zutaten für die Füllung klein würfeln.

Jetzt den Teig zu einer großen rechteckigen Platte dünn ausrollen, mit der Tomatensoße, dem Käse und eventuell den anderen Sachen gleichmäßig belegen und von der längeren Seite her aufrollen. Dann in Scheiben zu Schnecken schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 200 °C auf der mittleren Schiene im heißen Backofen für 20 bis 30 Minuten backen (je nachdem, wie braun man die Schnecken haben möchte).