

# Pizzaschnecken

## Pizzaschnecken ganz einfach selber machen

Wir lieben Pizzaschnecken und deshalb gibt es heute ein Rezept für super einfache Pizzaschnecken mit Salami & Käse. Für Pizzaschnecken braucht man auch gar nicht viele Zutaten. Eigentlich benötigt ihr lediglich einen Hefeteig, etwas passierte Tomaten, sowie Salami und Käse. Selbstgemachter Hefeteig dauert definitiv etwas länger, die Schnecken werden aber auch sehr viel schöner. Wenn es allerdings mal schnell gehen muss, kann man das Ganze auch mit gekauftem Hefe- oder Pizzateig machen. Die Pizzaschnecken gehen dann in der Regel nicht so schön auf, schmecken aber trotzdem gut.

Für den Hefeteig habe ich ganz normales Weizenmehl Type 550 verwendet. Die frische Hefe kann ohne Probleme durch 1 Tütchen Trockenhefe ersetzt werden, das funktioniert relativ gut. Für die Pizzasauce habe ich passierte Tomaten mit Tomatenmark. Anstelle der passierten Tomaten, könnte man sicherlich auch stückige Tomaten verwenden. Belegen kann man dann einfach nach Lust und Laune. Bei uns war das in diesem Fall Geflügelsalami und geriebener Gouda.

---

---

## **Frische Pizzaschnecken mit Tomatensauce, Salami & Käse**

Für die Pizzaschnecken zuerst die Hefe mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat. Abgedeckt für etwa 10 Minuten stehen lassen. Dann das Mehl, das Öl und das Salz dazugeben und für etwa 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für 1 Stunde ruhen lassen.

Den Hefeteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rechteckig ausrollen. Mit der Pizzasauce bestreichen, mit Salami belegen und anschließend mit dem Käse bestreuen. Dabei ein wenig Käse für später aufheben. Anschließend den Teig von der Breiten Seite aus aufrollen und die Rolle in 8 gleichgroße Stücke schneiden. Die Schnecken mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Hand vorsichtig plattdrücken. Abgedeckt für weitere 20-30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Pizzaschnecken mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR PIZZA**

---

---

---

---

---

---

---