

Pizza-Schnecken – Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

1. Rezept zusammengestellt von Gisela M.

Zutaten:

Pizzateig (nach Brotbacken in Perfektion von Lutz Geißler):

575 gr. Mehl 550 (ich hatte ca. 50 % Mehl Type 00 und 50 % 550er Mehl)

390 gr. Wasser

12 gr. Salz

0,4 gr. Frischhefe

25 gr. Olivenöl

Tomatensosse von diesem Rezept abgewandelt:

<http://brotdoc.com/2014/06/24/pizzateig/>

1 Dose Pizzatomaten

2 geschälte Knoblauchzehen

1 geschälte Schalotte

3 EL Balsamico bianco

2 EL Wasser

2 EL Tomatenmark

1 EL Honig

1 Messerspitze Chili-Pulver

1 TL Curcuma

Salz, Pfeffer nach Belieben

Belag:

Gouda/Mozzarella mit Multizerkleinerer gerieben
Prosciutto cotto (klein geschnitten)

Zubereitung:

Zutaten für Pizzateig in Kessel geben, Knethaken einsetzen, Zeit auf 8 Minuten stellen, Intensität "min". Ca. 2 Minuten vor Ende auf Stufe 1 erhöhen.

Kessel mit Geschirrtuch abdecken und 24 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. In den ersten 16 Stunden, wenn man in der Nähe ist, den Teig im Kessel falten.

Den Teig vorsichtig aus dem Kessel auf eine bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen, abdecken und nochmals ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.



Die Zutaten für die Tomatensosse in den Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen lassen, bis alles gut püriert ist.



Teig zu einem Rechteck auf gut bemehlter Arbeitsfläche vorsichtig auswalzen. Die kurze Seite sollte ca. 20 cm lang

sein.

Teig mit Tomatensosse, dann (optional) mit Schinken belegen und dann mit Käse bestreuen.



Teig vorsichtig zu einer Rolle von den langen Seite aus aufrollen und mit einem scharfem Messer Stücke abschneiden (ich hatte sie ca. 1,5-2 cm dick).



Die Stücke auf einem bemehlten Blech legen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.



Ofen auf 180 Grad/Pizzastufe (alternativ Heißluft) vorheizen. Ich hatte auch einen Pizzastein im Ofen, aber es geht genauso auch ohne. Pizzaschnecken auf Pizzastein gleiten lassen.

18 Minuten/180 Grad.

Schmecken warm und kalt!



2. Rezept von Tagesmutter Lüdinghausen



Rezept und Foto von Tagesmutter Lüdinghausen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Hefeteig:

1 Tl Zucker

1 Würfel Hefe

ca. 250 ml Wasser

500 gr. Mehl

1 TL Salz

2 EL Öl

1 TL Pizzagewürz

Zutaten Belag:

Passierte Tomaten

Pizzagewürz

Belag nach Wunsch z.B.

Paprika, Champignons, Zwiebel, Salami

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen.

Gehen lassen und rechteckig ausrollen. Mit Pizzasauce oder passierten Tomaten (in diesem Fall gebe ich noch etwas Pizzagewürz hinzu) bestreichen und nach Belieben belegen. Von der langen Seite her aufrollen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Schnittfläche in eine Springform geben.

Die Pizzaschnecken in den kalten Backofen geben und auf 180 Grad Heißluft ca 30 Minuten lang garen.

Ich wollte sie mit Salami, Paprika und Käse belegen. Dummerweise habe ich die Paprika leider vergessen. Die Schnecken haben den Kindern, aber auch mir, trotzdem sehr gut geschmeckt.