Crosse Pizzaschnecken

Diese crossen Pizzaschnecken schmecken Groß und Klein als Fingerfood gereicht sehr lecker. Die Füllung lässt sich nach Belieben variieren und der Teig auch prima schon am Vortag vorbereiten, im Kühlschrank bis zur Verwendung abstellen.

Pizzaschnecken

Teig:
Füllung:600 g Mehl
200 g Schinken oder Salami in Stücken1 1/2 TL Salz
150 g Emmentaler1 W. Hefe (40 g)
2 Tomaten (200 g), in Stücken340 g Wasser, lauwarm
1 Zwiebel, geviertelt10 g Olivenöl
1 Paprikaschote, in Stücken
2 TL Pizzagewürz

100 g Frischkäse oder Schmand**Teig:**

- Teigzutaten in den Mixtopf geben, **2 1/2 Min./Teigstufe** kneten, umfüllen u. 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Füllung:

- Zutaten für die Füllung in den Mixtopf geben u. **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Teig teilen und zu zwei Rechtecken (45 x 25 cm) ausrollen.
- Füllung gleichmäßig auf die Rechtecke verteilen und einen kleinen Rand an der hinteren Längsseite frei lassen.
- Von der vorderen Längsseite her aufrollen u. auf die Naht legen u. mit einem scharfen Messer in circa 1,5 cm

dicke Scheiben schneiden.

- Pizzaschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, 10 – 15 Min. gehen lassen. Nach Bedarf in jede Schnecke einen Holzspieß stecken.
- im vorgeheizten Backofen backen **ca. 18 Min. bei Ober-/Unterhitze 220 °C**

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de