

BROTGENUSS Pizzaschnecken



ZUTATEN

Für den Teig:

170 ml Milch

1 EL (20 g) Butter

250 g KOMEKO BROTGENUSS

1 Pck. Trockenhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

Für den Belag:

120 g passierte Tomaten

Salz & Pfeffer

getrockneter Oregano

75 g Salami oder gekochter Schinken

120 g geriebener Pizzakäse



ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Milch und Butter lauwarm erwärmen. **KOMEKO BROTGENUSS**, Hefe, Zucker und 1 gestrichenen TL Salz in einer Schüssel mischen. Milchmischung hinzufügen und alles mit den Kneithaken des Rührgerätes oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Hefeteig verkneten.
2. Teig auf Backpapier zu einem Rechteck ausrollen (Größe des Backpapiers). Tomaten mit etwas Salz, Pfeffer und Oregano verrühren und gleichmäßig auf den ausgerollten Teig streichen. Dabei einen ca. 2 cm Rand frei lassen. Salami oder Schinken in feine Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen. Käse gleichmäßig darüber streuen (Bild 1).
3. Den belegten Teig mit Hilfe des Backpapiers von der langen Seite her aufrollen (Bild 2). Rolle in ca. 12 Scheiben schneiden (Bild 3) und auf dem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (Bild 4). Mit Folie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen
5. Schnecken im vorgeheizten Backofen ca. 15 min. goldbraun backen. Die Pizzaschnecken schmecken warm am besten. Die Füllung kann ganz nach Geschmack variiert werden.

