Pizzaschnecken

Für den Hefeteig - alternativ Fertigteig oder Blätterteig:
400g Mehl
1 Paket Hefe
1 TL Zucker
2 TL Salz
200ml Wasser lauwarm
4 EL Olivenöl

Belag:
Tomatenpesto (oder nach Belieben)
Käse

Die Zutaten kannst du mit Knethaken des Mixers oder von Hand zu einem Teig verarbeiten. Der sollte anschließend mindestens 30 Minuten möglichst warm ruhen.

Anschließend rollst du den Teig aus und bestreichst ihn mit Tomatenpesto. Du kannst auch Pesto Verde nehmen - es gibt da ja unendlich viele Sorten.

Je nach Belieben kannst du noch etwas Käse darauf streuen - dann sind die Pizzaschnecken natürlich nicht mehr vegan. Ich persönlich liebe Käse und habe etwas Parmesan darauf gestreut.

Dann rollst du den Pizzateig zu einer langen Wurst. Ich habe sogar zwei Rollen aus einem blechgroßen Teig gerollt. Anschließend schneidest du kleine Stücke (2cm) ab und verteilst sie auf einem Blech. Diese Stücke kannst du natürlich nochmal mit Käse bestreuen, wenn du magst.

Das Blech mit den Pizzaschnecken kommt dann in den Ofen - 200°C, ca. 20 Minuten.

Fertig - guten Appetit!

Mehr Rezepte, Ausflugstipps, Reiseberichte und Mamas Gedanken
findest du auf meinem Blog Padermama.de

Danke fürs Vorbeischauen! :)