

Pizzaschnecken à la Antoine et Medliná

1. Fertigteig aus dem Kühlregal pro Pack. 6 Hefeteigbrötchen (Menge nach Wunsch)
2. nach Geschmack belegen (Salami, Käse, Schinken etc., wenn nötig klein schneiden)
3. Pizzakäse
4. für die Tomatensauce (passierte Tomaten, Tomatenmark, Olivenöl und Oregano vermengen)

Alle Zutaten müssen der Teigmenge angepasst werden.

Backofen auf 200 Grad Unter-/Oberhitze vorwärmen.

Die Hefebrötchen aus der Rolle nehmen. Mit dem Messer den Teig einschneiden, anschließend das Brötchen ausrollen und mit einer Teigrolle plattdrücken. Als nächstes bestreichen wir den ausgerollten Teig mit der Tomatensauce. Dazu benötigt ihr einen Esslöffel. Danach wird der Teig nach Geschmack belegt. Zum Schluss streuen wir Pizzakäse auf den Teig und rollen diesen zu einer Schnecke zusammen. Die fertigen Pizzaschnecken auf das Blech mit Backpapier legen und nochmal mit etwas Käse bestreuen. Nun das fertige Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und für 20 Min. unter Beobachtung backen lassen.