



Luftige Pizzaschnecken

Die leckeren Schnecken aus luftigem Teig sind gefüllt mit Mozzarella, frischen Oliven und leckeren Salamistückchen. Ideal als Fingerfood oder für Zwischendurch.

Zutaten

1 Portionen

Zutaten Teig

400 g Weizenmehl Typ 550

15 g Hefe, frisch

240 ml Wasser

1 Prise Zucker

1 EL Byodo Back-Öl Klassik

1 TL Byodo Meersalz

Zutaten Füllung

60 g Salami

50 g Oliven

25 g Peperoni, mild

80 g Mozzarella, gerieben

100 g Tomaten, passiert

Oregano, getrocknet

Byodo Premium Meersalz, feinkörnig

Pfeffer

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Die Hefe hineinbröseln und 4 EL lauwarmes

Wasser sowie 1 Prise Zucker hinzugeben. Alles vorsichtig mit einem Löffel verrühren, dabei etwas Mehl vom Rand mitnehmen. Diesen Vorteig 15 Minuten gehen lassen bis die Hefe aktiv wird und kleine Blasen entstehen.

Nach der Gehzeit das restliche Wasser, Back-Öl und Salz zugeben. Alles zu einem homogenen Pizzateig verkneten, die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.

Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck in der Größe von ca. 30×40 cm ausrollen.

Nun ist die Füllung an der Reihe. Dafür die Salami, Oliven und Peperoni in kleinen Stücke schneiden. Den Teig mit passierter Tomate bestreichen, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und alle Zutaten für die Füllung gleichmäßig darauf verteilen.

Anschließend den Teig in 10 Streifen schneiden und aufrollen. Die Pizza Rolls auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten backen.

Dieses Rezept ergibt 10 Pizzaschnecken.



Wer gerne typischen Olivengeschmack im Teig haben möchte, kann statt dem Back-Öl auch die [Byodo Brat-Olive Mediterran](#) verwenden. Das Öl ist speziell auf hohe Temperaturen ausgerichtet und schmeckt herrlich nach Olive.

