

Jetzt ist Schluss mit Langeweile!

Pizzaschnecken

Gemeinde
Bissendorf

Rezept

Zutaten: 250 ml lauwarmes Wasser, 1 Würfel frische Hefe (2x Trockenhefe), 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 2 EL Öl, 500g Mehl, Zutaten nach deinem Geschmack zum Belegen

250ml lauwarmes Wasser in einen Messbecher geben. Die Hefe hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren, dann für 10-15 Minuten gehen lassen. Du kannst auch 1 Würfel Hefe durch 2 Pck. Trockenhefe ersetzen.

500g Mehl in eine Schüssel geben. Flüssigkeit und 2 EL Öl über das Mehl geben und mit den Knethaken gut verkneten. Anschließend mit den Händen noch wenige Minuten weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig in der Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200° Grad vorheizen. Den ausgerollten Teig nach deinen Vorstellungen belegen, anschließend den Teig einrollen. Nun mit einem scharfen Messer in Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Du kannst noch etwas Käse über die Pizzaschnecken geben. Die Backzeit beträgt ca. 15 Minuten.



Ansprechpartnerin

Anna Remmers

Jugendpflegerin Gemeinde Bissendorf

E-Mail: jugendpflege@bissendorf.de

Mobil: 0151 14046199

