



Die berühmte Köchin denkt sich Rezepte aus,
die jeder nachmachen kann. Diesmal:



Pizzaschnecken

Foto: Lisa Rienermann



Selbst gemachte Pizza ist was Herrliches!

Am liebsten mag ich sie, wenn der Boden dünn ist. Man kann sie je nach Lust und Laune mit unterschiedlichen Käsesorten, Gemüse, Kräutern oder Schinken und Salami belegen. So hat man viel mehr Freude beim Essen als mit einer labbrigen Tiefkühl-Fertigpizza.

Die Pizzaschnecken sind übrigens eine praktische Variante. Man kann sie gut zu einem spätsommerlichen Picknick servieren.

Guten Appetit!

Deine Sarah

Für den Teig brauchst du:

300 g Weizenmehl (550er)
140 ml lauwarmes Wasser
15 g frische Hefe
4 EL Olivenöl
4 Teelöffel Salz

So machst du den Teig für vier Personen:

1. Gib vom **Mehl** vier Esslöffel in eine Tasse, und stell sie zur Seite. Schütt das restliche Mehl in eine Schüssel. Drück mit den Händen eine Mulde in die Mitte.
2. Füll das lauwarme **Wasser** in einen Becher. Dann zerbröckel die **Hefe** zwischen deinen Fingern, und lass sie nach und nach in das Wasser fallen, damit sie sich darin auflöst. Gieß die Mischung in die Mehl-Mulde, und füg **Öl** und **Salz** dazu.
3. Vermeng Mehl und Flüssigkeit mit den Fingern, und knet alles etwa 5 Minuten lang gut durch, bis du einen glatten Teig hast. Roll ihn zu einer Kugel.
4. Leg ein sauberes Geschirrtuch über die Schüssel, und lass den Hefeteig darunter etwa eine Stunde aufgehen. Nicht druntergucken, sonst fällt der Teig wieder in sich zusammen!
5. Nach einer Stunde ist die Teigkugel viel größer als vorher. Stäub einen Esslöffel Mehl aus der Tasse auf den Teig, und knet ihn gut durch.
6. Verteil Mehl auf deiner Arbeitsfläche, leg den Teig darauf, und bestreu ihn mit dem restlichen Mehl. Drück ihn mit einem Nudelholz erst etwas flach, und roll ihn dann rechteckig aus, bis er nur noch so dick ist wie dein kleiner Finger.

Für den Belag brauchst du:

10 Kirschtomaten
1 Paprika
5 Blätter Basilikum
5 Champignons
100 g Crème fraîche
4 Scheiben Kochschinken
150 g Bergkäse

So werden daraus Pizzaschnecken:

1. Wasch **Tomaten**, **Paprika** und **Basilikumblätter** ab. Schneid die Tomaten in vier Teile. Halbier die Paprika, entferne Strunk und Kerne, und schneid sie in dünne Streifen. Putz die **Champignons** mit Küchenpapier ab, und schneid sie in Scheiben.
2. Streich den Teig mit der Rückseite eines Löffels dünn mit **Crème fraîche** ein. Rupf Stücke aus dem **Kochschinken**, und verteil sie zusammen mit den Gemüsestücken und dem Basilikum auf der Crème fraîche.
3. Klapp den unteren Rand der Pizza bis zur Mitte hoch. Roll den Teig nun von unten nach oben auf.
4. Schneid mit einem scharfen Messer Scheiben von der Pizzarolle ab, die etwa so breit sind wie zwei Finger. Leg sie nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier. Reib den **Bergkäse** grob, und verteil ihn auf den Pizzaschnecken.
5. Schieb das Blech auf die mittlere Schiene des Backofens. Stell den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze. Heiz den Ofen nicht vor, denn der Teig wird luftiger, wenn die Temperatur langsam ansteigt. Nach 20 Minuten sind die Pizzaschnecken fertig.



Die ZEIT LEO-Redaktion probiert jedes Rezept für dich aus. Auf Facebook kannst du mit deinen Eltern ein Video dazu ansehen.

www.facebook.com/zeitleo