Pomito

Pizzaschnecken Caprese



Vorbereitungszeit: 110 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Blätterteig

- Dinkelmehl: 300 gr
- Olivenöl: 2 EL
- Salz: 1 TL
- Zucker: Prise
- frischen Germ: 20 gr
- lauwarmes Wasser: 300ml

Füllung

- Basilikum Pesto: 2-3 EL
- Knoblauchzehe: 1
- Mozzarella: 1 Kugel
- Pizza & Pasta Sauce: 200 gr
- Tomatenmark: 2 EL
- frisch geriebener Parmesan: 150 gr
- voll frische Basilikumblätter: 2 Hände

Vorbereitung

1. Für den Teig den frischen Germ in lauwarmen Wassern auflösen, eine Prise Zucker zugeben und für 5 Minuten beiseitestellen.
2. Anschließend mit Mehl, Olivenöl und Salz in der Küchenmaschine auf kleiner Stufe für 10 Minuten kneten lassen.
3. Den Teig abgedeckt für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. ***Pizza & Pasta-Sauce***, ***Tomaten Feine Stückchen mit Kräutern*** mit Tomatenmark und einer zerdrückten Knoblauchzehe verrühren.
5. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
6. Tomatensauce darauf verstreichen, Mozzarella mit den Fingern in Stücke zupfen und darüberstreuen. Basilikumblätter und ca. 100g frisch geriebenen Parmesan darauf verteilen.
7. Den Teig an der langen Kante aufrollen und in ca. 6 gleichgroße Schnecken schneiden. Die Pizzaschnecken in eine ofenfeste Form setzen und abgedeckt nochmals für 30 Minuten ruhen lassen.
8. Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.
9. Die Pizzaschnecken für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
10. Vor dem Servieren mit Basilikum Pesto bestreichen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 390 gr

