

Pizzaschnecken Caprese



Zubereitungszeit: 110 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (6 Pizzaschnecken)

• Füllung

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 400g 390 gr
- Basilikum Pesto 2-3 EL
- frisch geriebener Parmesan 150 gr
- Knoblauchzehe 1
- Mozzarella 1 Kugel
- Pizza & Pasta Sauce 200 gr
- Tomatenmark 2 EL
- voll frische Basilikumblätter 2 Hände

• Blätterteig

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

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

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 Stückchen** 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.

- Simone Kempfner @Cookiteasy