

PIZZASCHNECKEN / SUCUK-PAPRIKA-OLIVEN-FÜLLUNG



Pizza geht immer, Pizzaschnecken erst recht. Mit der Tomatensoße wie von meiner Mama und Sucuk mit Paprika und Oliven schmecken diese leckeren Schnecken wunderbar würzig. Ihr könnt sie direkt servieren und warm genießen, sie eignen sich aber auch super zum Mitnehmen für die Schule oder ins Büro.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

PIZZATEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten dazu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme ihn zu einer Kugel, fette sie leicht mit Olivenöl und lasse den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen.



Du kannst den Teig auch mit weniger Hefe zubereiten und dann länger gehen lassen.

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe
- 1 EL** Zucker
- 250 g** Wasser
- 500 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 40 g** Olivenöl

FÜLLUNG VORBEREITEN

Gib die Tomaten aus der Dose mit dem Tomatenmark und den Gewürzen in eine Schüssel. Presse die Knoblauchzehe dazu und verrühre alles miteinander. Entkerne die Spitzpaprika und schneide sie und die Sucuk in kleine Würfel und die Oliven in feine Scheiben. Gib alles mit in die Tomatensoße und vermenge die Füllung.

FÜLLUNG:

- 400 g** Tomaten (aus der Dose)
- 50 g** Tomatenmark
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer
- 1 EL** Oregano (getrocknet)
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Spitzpaprika (rot)
- 200 g** Sucuk (Knoblauchwurst)
- 50 g** grüne Oliven
- 100 g** Kashkaval Käse (z. B. GAZI)

PIZZASCHNECKEN FÜLLEN

Fette eine Ofenform mit etwas Olivenöl. Rolle den Hefeteig auf einer Silikonmatte zu einem großen Rechteck aus. Verteile die Füllung gleichmäßig auf dem Teig und reibe den Käse darüber. Rolle den Teig dann mithilfe der Silikonmatte zu einer großen Rolle auf. Schneide die Rolle mit einem Faden in gleichgroße Scheiben und setze die Schnecken mit der Schnittkante nach oben in die Form.



Nach Belieben kannst du jetzt nochmal etwas Käse über die Schnecken reiben oder kurz vor Ende der Backzeit etwas geriebenen Käse darüber streuen.

PIZZASCHNECKEN BACKEN

Stelle die befüllte Ofenform in den Ofen und heize ihn auf 180 °C O/U vor. Die Aufheizzeit nutzen die Schnecken nochmals zum Aufgehen. Backe die Pizzaschnecken dann für 30 Minuten, bis sie goldbraun sind. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PIZZASCHNECKEN / SUCUK-PAPRIKA-OLIVEN-FÜLLUNG

