

Heute gibt's ein leckeres Rezept...

- Pizzaschnecken -

Für den Teig :

50g Hefe

300ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

2 EL Öl

250g Dinkelmehl

250g Weizenmehl

Für die Soße:

Tomatenmark

Etwas Salz

Etwas Oregano

Als Belag könnt ihr alles nehmen was euch schmeckt..

z.B. Schinken, Salami, Paprika, Zwiebeln, Mais usw..

Egal für was ihr euch entscheidet, schneidet es in ganz kleine Würfel
– und zu guter Letzt nicht den Käse vergessen ;-)

Den Teig einfach dünn ausrollen, Soße und Belag drauf und ausrollen.

Danach einfach in Scheiben schneiden und auf's Backblech legen.

Jetzt am besten abgedeckt 20min gehen lassen und danach ab in den Ofen bei 200 Grad Umluft.

Egal ob als Snack für Zwischendurch Zuhause oder als Proviant für unterwegs – Pizzaschnecken sind warm als auch kalt einfach lecker 😊

Viel Spaß beim backen

Viele Grüße Stephie

