

Pizzaschnecken vom Grillstein

Zutaten:

Für den Teig:

5 g Hefe
430 g Mehl (Typ 550 oder Pizzamehl 00)
1 TL Salz
230 ml Wasser
2 EL Öl

Füllung:

30 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
100 g Gouda
125 g Mozzarella (trocken getupft)
120 g Salami
100 g Tomatenmark
100 g Schmand
1 TL Basilikum, getrocknet
1 TL Oregano, getrocknet
1/2 TL Salz
1/2 TL Knoblauchpulver



Zubereitung:

Die Teigzutaten verkneten. (Thermomix: 3 Min./Teigknetstufe).

In einer abgedeckten Schüssel um das Doppelte aufgehen lassen.

Für die Füllung die abgetropften Tomaten in den Mixtopf geben, 3 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern.

Restliche Zutaten zugeben, 20 Sekunden/Stufe 4 verrühren.

Den Teig auf die Teigunterlage geben und zu einem Rechteck ausrollen.

Die Füllung darauf verstreichen und von der langen Seite her aufrollen.

Mit dem Nylonmesser in ca. 16 gleichmäßige Stücke schneiden und auf den gefetteten Grillstein legen.

Den Grill auf 300°C vorheizen und die Schnecken mit indirekter Hitze fertigbacken.

Verwendete Produkte: Grillstein, Teigunterlage, Teigroller, kleiner Streicher, Nylonmesser, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN