

Hier und heute



Pizzaschnecken für die Gartenparty

Konditormeister Matthias Ludwigs präsentiert seine würzigen Pizzaschnecken für nette Partys im Garten oder einfach zwischendurch.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für ca. 14-16 Stück

Zutaten für den Hefeteig

- 450 g Mehl
- 260 ml Wasser
- 10 g Salz
- 20 g Hefe

Zutaten für die Tomatensoße

- 200 g passierte Tomaten
- 30 g Tomatenmark
- 10 ml Olivenöl
- 5 g Zucker
- 4 g Salz
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL italienische Kräuter
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gerieben
- etwas schwarzer Pfeffer

Zutaten für die Einlage

- 100 g Feta, fein zerbröselt
- 100 g Gouda, gerieben
- 35 g Oliven, gut abgetropft und gehackt
- 30 g getrocknete Tomaten, gut abgetropft und gehackt

Zubereitung

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. Zerbröselte Hefe im Wasser lösen, das Hefewasser zum Mehl geben und kurz kneten. Salz zugeben und alles zu einem glatten, elastischen Hefeteig verkneten. Den Teig abgedeckt circa 45 Minuten gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Für die Tomatensoße passierte Tomaten, Tomatenmark, Olivenöl, Zucker, Salz, Oregano, italienische Kräuter, Knoblauch und Pfeffer verrühren. Bei Bedarf kurz durchmixen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (circa 45 × 35 cm) und die Tomatensoße dünn und gleichmäßig auf den Teig streichen. Dabei an der oberen langen Kante circa 2 cm frei lassen.

Zerbröselten Feta auf der Soße verteilen und gehackte Oliven und getrocknete Tomaten gleichmäßig aufstreuen. Den Teig von der langen Seite her straff aufrollen. Die Rolle mit der Naht nach unten legen und in circa 14–16 Scheiben schneiden.

Die Pizza-Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und leicht flach drücken. Gouda darüberstreuen und die Pizzaschnecken 20–30 Minuten gehen lassen.

Die Pizzaschnecken im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft circa 15 Minuten backen, bis die Schnecken goldbraun sind und der Käse leicht gebräunt ist. Kurz ausdampfen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Tipps für weitere Varianten für die Einlage

Variante 1 – Salami, Mozzarella

Hier und heute



- 100 g Salami, fein gewürfelt
- 150 g Mozzarella, fein gewürfelt
- 30 g Parmesan, gerieben

Variante 2 – Zucchini, Pesto & Bergkäse

- 40 g Pesto rosso
- 150 g Bergkäse, gerieben
- 80 g Zucchini, fein gewürfelt
- 30 g Sonnenblumenkerne, geröstet