## **Pomito**

# Pizzaschnecken Caprese

Vorbereitungszeit: 110 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Füllung

Basilikum Pesto: 2-3 ELKnoblauchzehe: 1Mozzarella: 1 Kugel

• Pizza & Pasta Sauce: 200 gr

• Tomatenmark: 2 EL

frisch geriebener Parmesan: 150 grvoll frische Basilikumblätter: 2 Hände

### **Blätterteig**

Dinkelmehl: 300 grOlivenöl: 2 ELSalz: 1 TL

• Zucker: Prise

frischen Germ: 20 grlauwarmes Wasser: 300ml



#### Vorbereitung

- 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 Feine Stückchen mit Kräutern* mit Tomatenmark und einer zerdrückten Knoblauchzehe verrühren.
- 5. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
- 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.

### Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 390 gr

