



Pizzette arrotolate

Pizzette arrotolate

 Leicht  4 Portionen  40 min.

Zutaten

- 400 g Pizzateig
- 100 g Provolone (Stück)
- 15 grüne Oliven (entsteint)
- 1 Dose ORO di Parma Pizzasauce Oregano (425 ml)
- Pfeffer aus der Mühle



Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Teig, Pizzasauce mit Oregano, Oliven, Provolone

Du möchtest den Teig für deine italienischen Pizzaschnecken selber machen? Wir haben ein super einfaches Rezept für den perfekten Pizzateig. Wenn es schnell gehen muss kannst du natürlich auch fertigen Pizzateig verwenden. Heize den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vor und verteile Mehl auf der Arbeitsplatte. Rolle deinen selbstgemachten oder fertigen Teig in ovaler Form aus und bestreibe ihn mit der ORO di Parma Pizzasauce Oregano.

Schritt 2: Der Belag für die Pizzaschnecken

Zutaten: Teig, Oliven, Provolone

Jetzt geht es auch schon an's Belegen: Verteile Oliven auf dem Teig und streue geriebenen Provolone darüber. Dieser würzig-aromatische italienische Käse eignet sich hervorragend zum Überbacken von Pizza. Natürlich kannst du deine Pizzaschnecken auch mit vielen anderen Zutaten belegen: Frische Tomaten, Zucchini Mozzarella, Salami . . . Such dir etwas aus, was dir am besten schmeckt! Als Nächstes rollst den Teig ein und schneidest ihn in etwa 3 cm dicke Stücke und legst sie auf einem Blech aus.

Schritt 3: Das Finale

Zutaten: Pizzaschnecken

Bevor du die die Pizzaschnecken im Ofen für ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backst, bestreust du sie noch einmal mit dem Provolone. Du kannst sie direkt genießen oder als leckeren Snack überall mit hinnehmen. Semplicemente delizioso!

Verwendete Produkte:



Pizzasauce Oregano