Pizzette arrotolate

Italienische Pizzaschnecken

Leicht | 4 Portionen | 40 min.



Für Pizzabäcker ist die Welt eine Scheibe, manchmal aber auch eine Rolle: Denn in diesem schnellen Rezept für Pizza wird die Scheibe gerollt. Ob als Partysnack oder einfach für zwischendurch – Pizzabrötchen mit Oregano-Tomatensauce und Oliven ist das genussvolle Küchengeheimnis aus Italien. Und die Zubereitung geht schneller, als du denkst.

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

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 bestreiche ihn mit der ORO di

Parma Pizzasauce Oregano.

Schritt 2: Der Belag für die Pizzaschnecken

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

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:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte