

# PIZZASCHNECKEN

## Zutaten - Teig:

- 500 g Mehl
- 150 ml Milch, lauwarm
- 150 ml Wasser, lauwarm
- 40g Germwürfel
- 1 TL Salz
- 1 TL Oregano
- 2 EL Olivenöl

## Zutaten – Fülle:

- 6 EL Tomatenmark
- 200g Käse (gerieben)
- 1 Dose Mais
- 1 Paprika Rot

## Zubereitung:

1. Teig: Mehl in eine Rührschüssel sieben.
2. Milch und Wasser zusammen erwärmen, Germ einbröseln mit 1 TL Zucker in der Flüssigkeit auflösen.
3. Germ-Milchmischung zum Mehl hinzufügen. Salz, Oregano und Öl zugeben.
4. Alles zu einem festen Teig kneten.
5. Dann 30 min bedeckt an einem warmen Platz aufgehen lassen.
6. Den Teig in Backblechgröße ausrollen, mit Tomatenmark bestreichen, mit Käse, Paprikawürfel und Mais belegen.
7. Den Teig der Länge nach aufrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
8. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals 10 min gehen lassen.
9. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen.

