# Pizzaschnecken

### Zutaten:

# Teig:

- 220 g Wasser
- 60 g Milch
- 1/2 Würfel Germ (Hefe)
- 20 g warme Butter
- 10 g Malz
- 10 g Salz
- 500 g Weizenmehl

#### Fülle:

- Porree
- Käse
- Schinken
- 125 g Sauerrahm
- Pizzagewürz

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Germteig verkneten, 30 min. rasten lassen. Teig rechteckig auswalken, Fülle verteilen und mit Pizzagewürz bestreuen. Den Teig aufrollen und etwa zwei Zentimeter breite Scheiben abschneiden. Auf ein Blech legen, mit Wasser besprühen und mit grobem Salz bestreuen. Nochmal 15 min. rasten lassen.

Bei Heißluft 220 Grad, ca. 20 min. backen.

# **Gutes Gelingen!**