



Pesto-Schnecken

Zutaten

1 Pizzateig ausgewallt (550 g)
ca. 6 EL Pesto Genovese

Zubereitung

Pizzateig grosszügig mit Pesto bestreichen, sodass kein Teig mehr durchschimmert. Teig von der Längsseite her zu einer Roulade aufrollen. Davon 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf ein

mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 240 Grad Celsius während 10 Minuten backen.

Variante: Teig statt mit Pesto mit Schinkenscheiben belegen und mit Reibkäse bestreuen. Mit Pfeffer und Paprika würzen und das Ganze genauso weiterverarbeiten wie die Pesto-Schnecken.

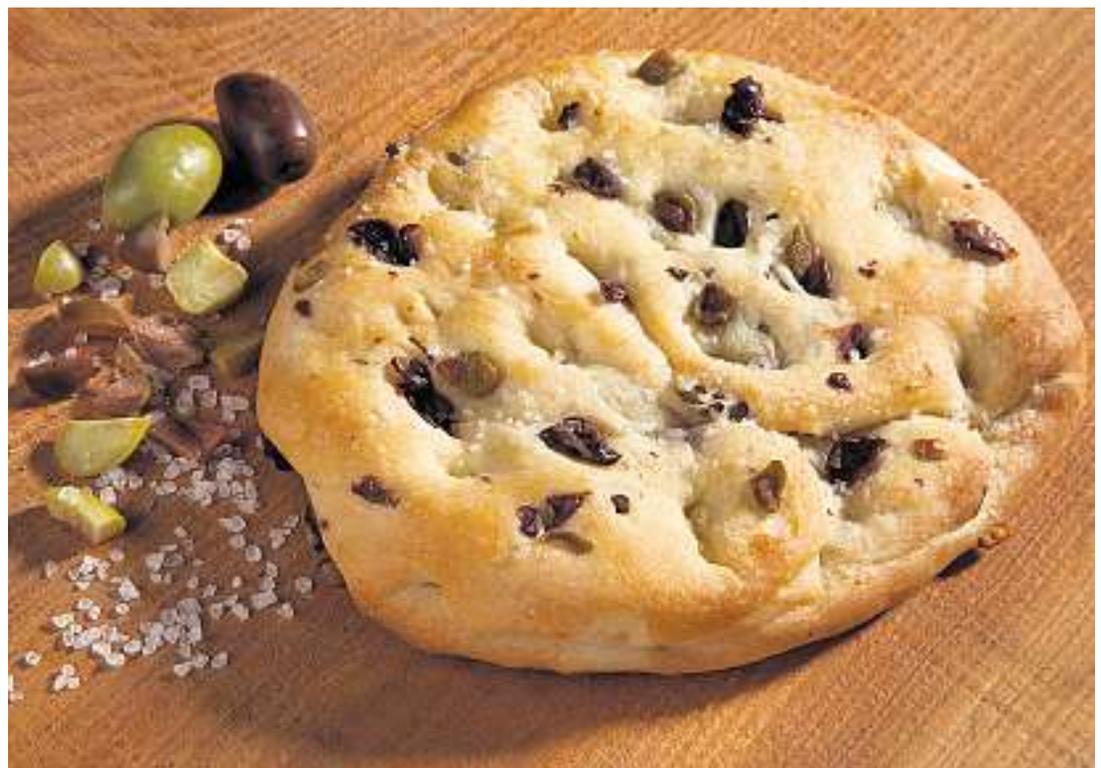
Oliven-Focaccia

Zutaten

½ Pizzateig mit Olivenöl (250 g)
schwarze und grüne Oliven, entsteint
Olivenöl
Meersalz

Zubereitung

Oliven mit einem Küchenpapier abtupfen und hacken. Mit den Händen unter den Teig kneten. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig ca. 1 cm dick oval auswallen. Mit den Fingerbeeren kleine Mulden eindrücken. Focaccia mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Bei 200 Grad während 18-20 Minuten backen.



Speck-Tarte

Zutaten

1 Pizzateig ausgewallt (550 g)
½ Becher Crème fraîche (90 g)
Salz und Pfeffer
100 g geriebener Greyerzerkäse
10 Specktranchen

Zubereitung

Den Teig auf ein Blech geben und mit einer Gabel einstechen. Mit Crème fraîche bestreichen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und den geriebenen Käse darüberstreuen. Die Specktranchen ganz oder halbiert auf den Teig legen. Bei 220 Grad etwa 15 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Pizzateige bei Coop Ausgewallt oder ganz



Für Apérohäppchen, Tartes oder Pizzabrot-Stangen: Betty Bossi Pizzateig ausgewallt (550 g/Fr. 3.70).

Für Schlangenbrot, Focaccia oder Calzone: Betty Bossi Pizzateig mit Olivenöl (500 g/Fr. 2.80), nur in grösseren Läden.

