

## **Pizzaschnecken**

1 kg glattes Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1/8 kg Thea (zerlassen), 2P. Trockenhefe, 600 ml Milch  
Germteig bereiten und aufgehen lassen.

Fülle:

1 Zwiebel in Öl anrösten und eine Dose gewürfelte Tomaten mit Kräutern zugeben und etwas verkochen lassen. Eventuell gewürfelten Speck begeben.

Germteig in 3 Teile teilen. Einen Teil fingerdick ausrollen, mit Fülle bestreichen, einrollen, in 2cm Scheiben schneiden, mit geriebenem Käse bestreuen, aufgehen lassen und bei 180° goldgelb backen.