



**LaSelva®**

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Kleine Hefeschnecken

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

#### Hefeteig:

- 450 g Pizzamehl (Type 00)
- 300 ml warmes Wasser
- 20 g frische Hefe
- 3 EL Natives Olivenöl extra - EQUILIBRATO\*
- 1 TL Salz

#### Füllung:

- 2 EL Natives Olivenöl extra - EQUILIBRATO\*
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g Ricotta
- 1 Glas rotes LaSelva Pesto\*
- 1 Glas Schwarze Oliven | Olive nere in salamoia\*

\*aus dem **LaSelva**-Sortiment

## PICCOLE RONDELLE

### ZUBEREITUNG

- Hefe im warmen Wasser auflösen, mit dem Mehl vermengen, Olivenöl und Salz dazugeben. Die Masse zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. Bei Zimmertemperatur min. eine Stunde ruhen lassen.
- Den Teig nochmals gut durchkneten und auf einem Geschirrhandtuch dünn ausrollen. Den Ofen auf 180° C vorheizen.
- Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und in Olivenöl andünsten.
- Pesto auf dem Teig verteilen und mit Zwiebeln, Ricotta und Oliven belegen.
- Den Teig mit Hilfe des Handtuchs aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Schnecken auf das Blech legen und für 25 Minuten im Ofen backen.

**TIPP:** Perfekt als Appetithäppchen mit einem Glas **Tins'vil di qualità brut**.

[www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)

**BUON APPETITO!**