

Pizzasnurrer

Ca 30 stk

Dette trenger du:

- 6 dl sammalt hvete, grov
- 6 dl hvetemel
- 1 pk tørrgjær
- 2 ss rapsolje
- ½ ts salt
- 4 dl vann

Fyll

- 300 gr kokt skinke
- 1 hvitløkbåt
- 2 ss rapsolje
- 3 ss tomatpuré
- 1 boks hakkede tomater
- 1 finrevet gulrot
- 500 gr raspet hvitost
- ½ ts oregano
- Salt og pepper

Slik gjør du:

Deig: Bland det tørre og tilsett vann (ca 40°C) og olje. Kna sammen til en glatt deig og hev til dobbel størrelse – ca 30 minutter.

Fyll: Finhakk hvitløk og surr lett i olje. Tilsett hermetiske tomater, tomatpuré, gulrot og urter. Småkok i 10 minutter. Smak til med salt og pepper.

Kvevle ut deigen til et rektangel, fordel fyll, legg på skinneskiver, strø på ost og rull til en pølse. Skjær i ca 1,5 cm tykke skiver og legg på stekeplate. Trykk pizzasnurrene litt flate og strø på litt revet ost. Heves i 15-20 minutter og stekes på 225°C midt i ovnen i ca 12 minutter.



Foto: Melk.no