



PIZZASNURRER

PORSJON

ca 20 pizzasnurrer

DETTE TRENGER DU

DEIG

- 25 g gjær
- 4 dl fingervarmt vann
- 2 ss olje
- 1/2 ts salt
- ca. 8 dl hvetemel

PIZZASAUS:

- 4 ss tomatpuré
- 2 ss vann
- 1 ts sukker
- ca. 1 ts tørket oregano (pizzakrydder)
- 1/2 ts salt
- 1/2 ts pepper

FYLL:

- 150 g strimlet kokt skinke
- 1 ts tørket oregano
- 4 dl revet hvitost

GJENNOMFØRELSE

Slik gjør du:

1. Rør gjæren ut i lunkent vann og tilsett olje, salt og hvetemel. Kna deigen godt og la den heve i ½ time, eller til dobbel størrelse.
2. Visp sammen tomatpuré og vann, og smak til med litt sukker, oregano, salt og pepper
3. Kjevle ut deigen til et rektangel. Smør på pizzasausen og fordel fyllet og osten. Rull sammen leiven på samme måte som til en rullekake.
4. Skjær 3 cm brede stykker av rullen og legg på et stekebrett med bakepapir. Trykk eventuelt snurrene litt ned, så de blir bredere og ikke så høye). Etterhev i ca. 20 minutter.
5. Stek pizzasnurrene midt i stekeovnen ved 225 °C i ca. 15 minutter. Avkjøl snurrene litt på rist før de spises.

Lag gjerne en god salat og server sammen med pizzasnurrene! Tips: det går an å lage pizzasnurrene på forhånd og varme dem opp igjen på samlingen.

Oppskriften er hentet fra matprat.no
<http://www.matprat.no/>

LYKKE TIL!

