Pizzasnurrer



Ingredienser

Pizzadeig:
♥ 50 g gjær
♥ 6 dl vann
♥ 4 ss olivenolje
♥ 1 ts sukker
♥ 1 ts salt
♥ 14 dl hvetemel

Kjøttsausfyll:
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 ss smør
♥ 400 g karbonadedeig
♥ 400 g hermetiske tomater
♥ 2 ss tomatpuré
♥ litt salt og nykvernet pepper
♥ litt fersk eller tørket oregano
♥ 3 dl revet ost

Pynt:
♥ 3 dl revet ost

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Bland lunkent vann med olje og sukker. Løs opp gjæren i væsken og la blandingen stå og svelle i 10 minutter. Tilsett hvetemel og salt og elt deigen god og smidig. La deigen heve i 1 time.

Lag imens klart fyllet. Stek hakket løk og hvitløk i litt smør sammen med karbonadedeigen. Tilsett hakkede tomater, tomatpuré og krydder. La blandingen småkoke i 10 minutter, slik at mesteparten av væsken fordamper.

Del deigen i to emner som kjevles ut til leiver. Dekk med fyll og rull leivene sammen til ruller. Skjær tykke skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. La pizzasnurrene etterheve i 30 minutter.

Dryss på ekstra ost og stek pizzasnurrene midt i ovnen ved 220°C i ca 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ I stedet for kjøttdeigfyll, kan du dekke deigen med tomatsaus, skinkeskiver og ost.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pizzasnurrer