Grove pizzasnurrer



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 6 dl melk
♥ 200 g smør
♥ 50 g gjær
♥ 2 ts salt
♥ 1 ss sukker
♥ 400 g fin, sammalt hvetemel
♥ 600 g hvetemel

Fyll:
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 ss smør
♥ 400 g karbonadedeig
♥ 400 g Mutti pizzasaus (eller hermetiske, finhakkede tomater, se tips)
♥ 3 dl revet ost (kan sløyfes)

Pynt:
♥ 3 dl revet ost

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Varm opp melken og smøret i en kjele slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37°C).

Løs opp gjæren i den avkjølte smørmelken. Tilsett salt og sukker. Bland deretter i fin, sammalt hvetemel og det hvite hvetemelet og elt deigen jevn. La deigen heve lunt i 1 time.

Pizzafyll:
Lag imens klart fyllet. Stek hakket løk og hvitløk i litt smør sammen med karbonadedeigen.

Tilsett innholdet fra en boks Mutti pizzasaus.

Gi blandingen et raskt oppkok og ta stekeplaten fra ovnen.

Utbaking og steking:
Del deigen i to emner som kjevles ut til avlange leiver.

Smør kjøttsaus utover hver av leivene. Dryss over ost (kan sløyfes hvis du vil).

Rull leivene sammen til ruller. Skjær tykke skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Dryss ost på toppen av snurrene.

La pizzasnurrene etterheve i 30 minutter.

Stek dem deretter midt i ovnen ved 220°C i ca 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Mutti pizzasaus fås kjøpt i mange norske matbutikker, blant annet hos butikkene til Meny.

♥ Alternativt kan du som nevnt bruke Mutti finhakkede tomater (polpa) til sausen, og så tilsette krydder selv etter smak (jeg liker tørket basilikum og oregano i tillegg til hvitløkspulver, salt og pepper).

♥ Ønsker du å begrense mengden ost, kan du gjerne sløyfe å ha ost inni pizzasnurrene, men på toppen av snurrene er det i alle fall kjekt å ha litt revet ost.

♥ Grove pizzasnurrer er ypperlige å fryse og tiner på et par timer.

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

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