# Ostesnurrer med rød pesto og parmaskinke




## Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl melk
♥ 100 g smør
♥ 50 g gjær
♥ 1 ts salt
♥ 1 ts sukker
♥ 14 dl hvetemel

Fyll:
♥ 3 dl rød pesto (se tips)
♥ 300 g revet mozzarella
♥ 200 g parmaskinke (se tips)

Pynt:
♥ 150 g revet mozzarella

## 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 den avkjølte smørmelken. Tilsett salt og sukker. Bland deretter i mesteparten av melet og elt deigen jevn.

La deigen heve lunt i 1 time.

*Utbaking og steking:*

Ha leiven på bakebordet. Bruk resten av hvetemelet til utbakingen. Kjevle ut deigen til en stor leiv.

Smør over rød pesto i et jevnt lag. Legg på parmaskinke som er revet opp i mindre biter. Fordel over revet mozzarella.

Rull leiven sammen fra langsiden. Skjær den i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Dryss over mozzarella på toppen.

La snurrene etterheve i 30 minutter.

Stek snurrene midt i ovnen ved 225°C i 10-15 minutter. Snurrene skal være gylne i fargen og gjennomstekte.

**Tips**

♥ Rød pesto (*Pesto rosso* på italiensk) fås kjøpt ferdiglaget i velassorterte matbutikker. Jeg har her brukt **hjemmelaget rød pesto** med soltørkede tomater, som er lett å lage og som blir fantastisk god! Du finner oppskriften **HER** på Det søte liv.

♥ Du kan jo selvfølgelig lage snurrer med **grønn pesto** også. Da vil både farge og smak endre seg, men resultatet blir vel så godt. Det skal jeg snart vise deg en annen gang. □□

♥ Parmaskinke (*Prosciutto di Parma* på italiensk) er den berømte spekeskinken fra Parmaregionen i Nord-Italia. Skinken fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Du kan alternativt bruke norsk spekeskinke.

♥ Revet mozzarellaost har mild smak og smelter veldig bra. Fås også kjøpt i velassorterte matbutikker. Det går greit å bruke annen revet gulost i stedet.

♥ Snurrene 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/ostesnurrer-med-rod-pesto-og-parmaskinke