

Grove pizzasnurrer!



Det er søndag kveld og jeg er ikke like oppesen som jeg var i går, men det er helt greit. What goes up, must come down,

hvis du skjønner hva jeg mener. Helgen har vært fin og jeg er ganske klar for en ny uke. Særlig nå som jeg har bakt pizzasnurrer og matpakkene dermed gjør seg selv. Jeg har brukt samme deig som til de grove hornene mine, men for enkelthetsskyld gjengir jeg oppskriften på nytt.

Grove pizzasnurrer:

- 200 g hvetemel
- 150 g sammalt hvete, fin
- 150 g sammalt hvete, grov
- 1 ts sukker
- 1 ts salt
- 60 g smør
- 3 dl skummet melk eller lettmelk
- 1 pk gjær

- tomatsaus (jeg brukte Toro på glass fordi jeg hadde et stående, hjemmelaget er seff bedre)
- skinke i strimler
- revet ost

1. Smelt smøret, ha i melken og varm blandingen til den er ca 37 °C.

2. Bland smuldret gjær, sukker og salt i en bolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og tilsett melkeplandingen. Ha i mel og elt deigen til den er smidig og slipper bakebollen.

3. Dekk bakebollen med plast, og la deigen heve på et lunt sted i ca. 30 minutter.

4. Del deigen i to og kjevle den ene halvdelen til et rektangel. Smør på tomatsaus, strø over skinke og ost. Rull sammen til en pølse og del ica 2 cm tykke skiver. Legg på papirkledd stekebrett og etterhev ca 30 minutter.

5. Stek på 220 grader i 10-15 minutter.









Ha en god uke, alle sammen! ☐