

# Enkle, grove pizzasnurrer med ovnsbakt tomatsaus



I det siste har jeg hatt så sabla lyst på pizzasnurrer! Så da lagde jeg det da.

Og det BØR du også gjøre for disse ble virkelig gode. ☐

**Alt du trenger er:**

(Jeg fikk 13 stk)

**Deigen:**

*2,25 dl vann*

*1 pose tørrgjær*

*0,5 ts salt*

1 egg

2 ss mykt meierismør

4,5 dl siktet speltmel (evt hvete)

2 dl sammalt grov spelt (evt hvete)

1 dl fin sammalt emmer (evt bruk hvete eller spelt)

### **Sausen:**

200 g cherrytomater, delt i to

1 sjalottløk, i skiver

1 stort fedd hvitløk, i skiver

2 ss olivenolje

en liten håndfull basilikumblader

en liten kvast timian

en liten kvast oregano (urtene kan evt helt eller delvis erstattes med tørkede urter, bruk ca 0,5 ts av hver)

litt salt og pepper

Sausen lager du slik: Legg tomater, løk, hvitløk og urter i en ildfastform. Ringle over olje og krydre med salt og pepper. Stek midt i ovnen på 150 grader i ca 30 minutter eller til løken begynner å mykne. Ha alt i en blender eller stavmikser og mos til en glatt saus.

### **Topping:**

Revet ost (jeg brukte Jarlsberg og parmesan)

evt peperoni, skinke eller feks kjøttdeig.

Ha vann, gjær, salt, smør og egg i en eltebolle og tilsett det grove melet og 4 dl av det fine melet og elt i ca fem

minutter. Tilsett 0,5 dl til av det fine melet om deigen virker klissete. Du skal kunne kjevle deigen etterpå. La heve under plast i ca en time. Ha deigen på benken og kjevle til et rektangel. Smør den nå avkjølte deigen (se oppskrift lenger opp) utover rektangelet og strø over ost og evt kjøtt hvis ønskelig. Rull deigen sammen tett til en pølse fra langsiden. Del i 12-13 skiver og legg med snittsiden opp på et stekebrett kledd med bakepapir. La etterheve i ca 40 minutter under plast. Sett ovnen på 200 grader. Stek snurrene midt i ovnen i 12-15 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. KOS DEG.

