

Grove pizzasnurrer i stor langpanne



Det er sommer og sesong for alle slags avslutninger. Tipper det slår an med saftige pizzasnurrer som et alternativ til alle kakene! Jeg bare nevner det. ☐

Du trenger:

(30 stk)

Til deigen:

4 dl vann, lunkent

3,5 dl sammalt hvete, grov

ca 7 dl siktet hvetemel

1 pose tørrgjær

2 ss olivenolje

1 ts salt

Til fyllet:

250 g kokt skinke, strimlet

500 g revet hvitost

Tomatsaus:

2 ss olivenolje

400 g hermetiske tomater

3 ss tomatpure

1 stort fedd hvitløk, hakket

1 gulrot, revet

0,5 løk, hakket

0,5 ts tørket oregano

0,5 ts tørket basilikum

1-2 ss sukker

salt og pepper

2 ts balsamico eddik

Slik lager du sausen:

TIPS: Tomatsaus blir bare bedre jo lenger den får stå under lokk å putre. Dessuten kan den gjerne lages flere dager i forveien, bare oppbevar den kaldt. NB. Tomatsaus kan også fryses.

Varm oljen til litt under middels varme i en kjele og surr gulrot, hvitløk og løk i noen minutter. Ha i resten av

ingrediensene til sausen (unntatt sukker, salt og pepper) og kok opp. La koke så lenge du har tid, minimum 20 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper. Kjør glatt med en stavmikser. Sett sausen til side.

Slik lager du deigen:

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle. Elt deigen i ca 10 minutter. Deigen skal slippe bollen og ikke være klissete. Om deigen virker veldig våt/klissete kan du tilsette en og en spiseskje siktet hvetemel mens du elter deigen. Pass på å ikke bruke for mye mel, det er bedre å evt bruke mel når du skal kjevle etterpå.

Sett deigen til heving under plast i 60 minutter.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha deigen på benken. Kna den lett og del den i to like store deler. Kjevle den ene delen til et rektangel, ca 25×35 cm. Bre noen spiseskjeer tomatsaus utover leiven og strø over halvparten av skinken og nesten halvparten av osten. (Greit å spare litt til toppen av snurrene).

Rull leiven tett sammen fra langsiden slik at du får en pølse.

Skjær pølsen i tre like store deler. Del så hver del i 5 skiver. Det er ikke så farlig om skivene er litt ujevne i størrelsen, men forsøk å lage dem like store. Legg skivene med snittsiden opp på stekebrettet. Press dem litt ned med hånden din.

Gjenta med den andre delen av deigen.

Du skal tilslutt ha fem rader med seks pizzasnurrer i hver rad på stekebrettet, så de skal ligge ganske tett. Når de ligger så tett, "hjelper" de hverandre opp mens de hever.

La etterheve i 30 minutter under et rent kjøkkenhåndkle. Sett ovnen på 225 grader. Strø over resten av osten. Stek midt i

ovnen i 15-16 minutter, eller til de har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. NB. Det kan være at de må avkjøle på bakepapiret oppå risten da det kan være litt vanskelig å fjerne papiret pga den smeltede osten.

Det kan være litt vanskelig å løsne bollene fra hverandre. Bruk evt en kniv til å skjære dem løs.

KOS DEG.

