

Grove pizzasnurrer

Pizzasnurrer kan være et spennende alternativ til den tradisjonelle matpakka, og det er perfekt «fingermat» på tur eller i selskap. Oppskriften gir ca. 20 pizzasnurrer

Ingredienser:

- 4 dl ekstra lettmeik / skummetmeik
- 1 pk gjær
- 2 ss olivenolje
- ½ ts salt
- 400 g sammalt hvete, fin
- 300 g hvetemel

Fyll:

- 400 g karbonadedeig (evt. kyllingkjøttdeig/ svinekjøttdeig)
- 1 ss olje
- 2 stk fedd hvitløk finhakket
- 1 stk hakket løk
- 1 boks hakkede hermetiske tomater
- 2 ss tomatpuré
- ½ ts salt
- ½ ts pepper
- ca. 1 dl vann
- 1 ss frisk basilikum eller 1 ts tørket basilikum
- 5 dl revet lettere hvitost

Fremgangsmåte:

Start med deigen:

- Varm opp vannet til 37°C (fingervarmt) i en kjele. Smuldre gjæren og rør den ut i den lunkne melken.
- Ha mel og salt i en bakebolle. Tilsett melkeblanding og oljen. Elt deigen til en jevn og smidig deig. Dekk bakebollen med plast og la den heve på et lunt sted i ca. 30 minutter.

Mens deigen hever lager du kjøttsaus:

- Hakk opp løk, hvitløk og hermetiske tomater.
- Brun karbonadedeigen i oljen på sterk varme.
- Tilsett løk, hvitløk, tomater, tomatpuré, salt, pepper og vann.
- La sausen småkoke i ca. 10 minutter til den blir ekstra tykk.
- Dryss over basilikum.

Når deigen er ferdig hevet:

- Trykk deigen ut på melet bakebord. Kjevle deigen til en avlang forkant, ca. 30x50 cm.
- Smør kjøttsausen utover og rull deigen til en pølse. Skjær den i ca. 1,5 cm tykke skiver og legg skivene på en stekeplate med bakepapir. Dryss på ost.
- Etterhev pizzasnurrene i ca. 10 minutter.
- Stekes midt i ovnen på 225 °C i ca. 15 minutter. Avkjøl på rist.



Oppskriften er hentet fra [Opplysningskontoret for brød og korn](#)