

PIZZASNEGLE

12 stykker

Dej:

25 g gær
2 dl lunkne vand
2 spsk. olie
½ tsk. salt
5 dl pizzamel

Fyld:

1½ dl tomatpuré
½ lille løg
150 kogt skinke
2½ dl revet ost
1 tsk. oregano

Dej:

Smuldr gæren i en stor skål. Kom vandet i skålen og rør. Kom olie og salt i. Kom lidt efter lidt melet i skålen. Slå og ælt dejen godt. Ælt dejen færdig på bordet. Rul dejen ud til en firkant (25 x 40 cm.).

Fyld:

Kom tomatpuréen i en lille skål. Pil løget og riv det. Kom det i tomatpuréen. Rør det godt sammen. Hæld tomatpuréen på dejen og smør den ud. Skær skinken i terninger og kom den på dejen, drys osten over skinken. Drys til sidst med oregano og rul dejen sammen til en pølse. Del den i 12 skiver.

Sæt pizzasneglene på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve i 15 min.

Bag pizzasneglene ved 200° øverst i ovnen i 12-15 min.

