



## Grove pizzasnurrer

Bruk Møllerens Kornbrødblanding som utgangspunkt og lag grove pizzasnurrer. Disse passer godt til å ta med som niste på tur, i matboksen på skole/jobb eller som et enkelt og sunt lite måltid før barna skal på trening

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

# Steg for steg



# Slik gjør du

- ① Følg anvisningen på pakken
- ② Deigen kjevles ut til en firkant på ca. 35 x 60 cm, smør så sausen over, men la det være en tynn stripe på den ene langsiden uten saus. Denne pensler du med vann (festes bedre sammen ved rulling)
- ③ Ha på skinke og revet ost
- ④ Deigen rulles sammen og skjæres i ca. 2 cm tykke skiver. Legges så på en papirkledd plate



Heves i ca. 35 - 40 min

- ⑤ Dryss evt. litt revet ost over til slutt



Stekes på 200 °C i ca. 10 - 12 min



Dette produktet er 36% grovt

# Ingredienser

1 pk

Møllerens Kornbrød



Møllerens øvrige hjemmebakblandinger kan også brukes. Bruk Brødskalaen når du velger grovhet

1 pk

gjær (fersk eller tørr)

6 dl

vann

## Fyll:

1 pk smårettskinke eller 2 pk påleggsskinke (som kuttet opp i biter)



Bruk det fyllet du ønsker, pølsebiter, pesto, kjøttsaus, fetaost og spinat o.l.

1 glass

pizzasaus

1 pk

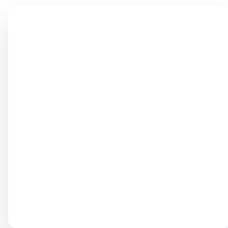
revet ost

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Kornbrød

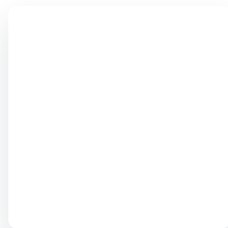
## Lignende oppskrifter



Brytebrød

🕒 OVER 60

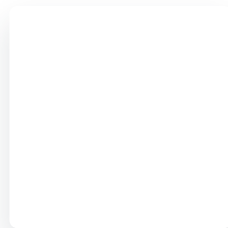
👤 ENKEL



Grove  
brødpinner

🕒 OVER 60

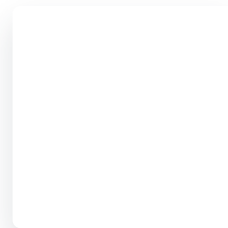
👤 ENKEL



Italiensk  
pizza på  
grillen

🕒 40 - 60

👤 MIDDELS



Pizza  
bianca

🕒 40 - 60

👤 ENKEL