



Pizzasnurrer

En artig variant av pizza som kan brukes både til bursdagsselskaper og anledninger hvor fingermat er det mest lettvinde. Passer perfekt i matboksen eller turmatpakken

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

Pizzadeig

- ① Varm opp vannet til 37°C (fingervarmt) i en kjele. Smuldre gjæren i en bakebolle og tilsett oppvarmet vann
- ② Tilsett resten av ingrediensene til deigen
- ③ Elt deigen til den er passe fast og slipper bakebolle og redskap
- ④ Dekk bakebollen med klede, og la deigen heve til dobbelt størrelse, ca. 30 minutter, på et lunt sted

Kjøttsaus

- ⑤ Lag kjøttsaus mens deigen hever
- ⑥ Hakk opp løk, hvitløk og hermetiske tomater
- ⑦ Brun kjøttdeigen i oljen på sterk varme
- ⑧ Tilsett løk, hvitløk, tomater, tomatpuré, salt, pepper og vann. La sausen småkoke i ca. 10 minutter til den blir ekstra tykk
- ⑨ Dryss over basilikum

Pizza

- ⑩ Trykk deigen ned i bakebollen
- ⑪ Ha eventuelt litt mel på benken før deigen tas ut og eltes lett sammen
- ⑫ Rull deigen til en pølse, og kjevl den ut til en tynn avlang firkant
- ⑬ Smør kjøttsausene utover og rull sammen deigen til en tykk pølse
- ⑭ Skjær pølsen i ca. 1,5 cm tykke skiver
- ⑮ Legg skivene på en stekeplate med bakepapir

- ⑩ Dryss på ost
- ⑪ Ha plast over pizzasnurrene og la dem etterheve i ca. 10-15 minutter
- ⑫ Stekes midt i ovnen i ca. 15 minutter på 225 °C. Avkjøles på rist

Kilde: www.brodogkorn.no



Du kan også bruke Møllerens Fibra Pizzabunn som deig

Ingredienser

400 g	Møllerens Hvetemel sammalt finmalt
300 g	Møllerens Hvetemel siktet
4 dl	melk
1 pk	gjær (fersk eller tørr)
2 ss	olivenolje
2 ts	salt

Fyll

400 g	kjøttdeig eller karbonadedeig
4 ss	olje
2 stk	finhakkede hvitløk (fedd)
1 stk	hakket løk
1 boks	hakkede hermetiske tomater
2 ss	tomatpuré
1 ts	salt
1/2 ts	pepper
1 dl	vann
1 ss	basilikum tørket eller frisk
5 dl	revet ost

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

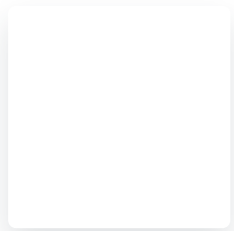


Møllerens
Hvetemel
sammalt
finmalt



Møllerens
Hvetemel
siktet

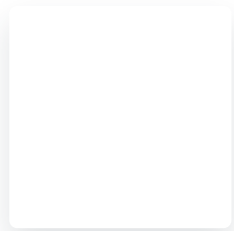
Lignende oppskrifter



Grove
pizzasnurrer

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Pizza med
grov bunn

🕒 OVER 60

👤 ENKEL