

Pizza twister

Opskrift til 10 styks

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

1,5 timer

Samlet tid

2 små timer

Ingredienser

Dej

- 2 dl mælk
- 60 g smør
- 1 tsk. salt
- 20 g gær
- 1 tsk. sukker
- 350 g hvedemel

Fyld

- 100 g flødeost (vælg selv smag, jeg brugte naturel)
- 1-2 tsk. salt
- 1 spsk. oregano
- 175 g skinkestrimler
- 150 g revet mozzarella
- pensl med 1 æg og drys med blå birkes + sesam

Sådan gør du

- Start med at lave din dej: lun mælk og smør i en gryde eller i mikrobølgeovnen til smørret er smeltet. Det skal kun være lunt og ikke brændvarmt. Jeg plejer faktisk blot at lune halvdelen af mælken med smørret til det smelter og derefter blander jeg det sammen med den anden halvdel kolde mælk – så ender det med at blive lunken.
- Kom det i en skål eller røremaskine sammen med gær og rør rundt ved lav omdrejning (så det ikke sprøjter ud over det hele) til gæret er opløst.
- Kom salt, sukker og mel i skålen og rør rundt, start ved lav omdrejning, så det ikke sprøjter. Skru gradvist op og se om du kan give maskinen fuld gas i 5 minutters tid til din dej slipper kanterne og er helt blød og jævn.
- Kom et klæde over skålen og lad dejen hæve på køkkenbordet i 60 minutter
- Rul dejen ud til en firkant på et meldrysset bord og smør først flødeost ud over hele firkanten.
- Drys med salt og oregano og drys revet ost og skinke ud over
- Fold nu en tredjedel af dejen ind mod midten, og fold den anden tredjedel indover den første, så du har 3 lag dej. Rul meget forsigtigt dejen så flad som muligt, man pas på den ikke sprækker,

så ostefyldet presses ud.

- Skær dejen ud i strimler, ca. 2-3 cm brede. Spræt strimlen op, men ikke hele vejen igennem (lad enden være).
- Nu skal de snoes. Tag fat i den ende hvor strimlen er sprættet op, så du har højre hånd om den ene og venstre hånd om den anden. Sno dem rundt om hinanden, til hele strimlen er på den måde.
- Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir, lad dem efterhæve 15 minutter
- Tænd imens ovnen på 180 grader varmluft
- Pensl med et sammenpisket æg og pynt med sesam og blå birkes.
- Bag i ovnen i 15 minutter, lad dem køle af på en rist