

Pizzasnegle

Opskrift til 28-30 snegle

Ingredienser

Dej

- 25 g gær
- 2,5 dl mælk
- 80 g smør
- 2 tsk. salt
- 2 spsk. sukker
- 1 æg
- 500 g hvedemel
- 100 g grahamsmel eller andet groft mel

Fyld

- 280 g tomatpuré (2 store dåser)
- 2 tsk. tørret oregano
- 1 tsk. tørret timian
- 3 spsk. balsamico
- 1 nip chilipulver
- 1,5 tsk. salt + lidt peber
- 1 tsk. sukker
- 1 peberfrugt
- 1 pakke skinkestrimler (200 g)
- 1 pose cheddarost (175 g)
- en håndfuld frisk timian

Pensling

- 1 æg

Sådan gør du

Start med at lave din dej:

1. Kom halvdelen af mælken og smør i en gryde og varm det kort, så smørret smelter. Bland med det kolde mælk, så det bliver lunt.
2. Smuldr gær ned i en skål, jeg bruger en røremaskine til at røre dejen – og kom mælk og smeltet smør ned til gæret.
3. Kom salt og sukker ved samt et æg og rør det sammen
4. Kom melet vedtog ælt godt til dejen slipper kanterne. På røremaskinen små 10 minutter
5. Kom et stykke film eller en frysepose man klipper op – hen over skålen, samt et viskestykke og lad dejen hæve i 1-1,5 time, til den er hævet flot op.
6. Imens den hæver kan du lave dit fyld

Fyld:

1. Bland tomatpuré, oregano, timian, balsamico, chilipulver, salt, peber og sukker i en skål.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

2. Skær peberfrugt ud i små tern

Rulle, rulle, rulle

1. Når dejen er hævet, rulles dejen ud på et meldrysset bord til en stor firkant – min måler cirka 40*50 cm
2. Smør tomatblandingen ud og drys peberfrugten ud.
3. Kom skinke, cheddarost og timian ud over
4. Rul til en stor pølse og skær ud i skiver af 2-3 cm bredde
5. Læg dem forsigtigt over på en bageplade beklædt med bagepapir
6. Tænd ovnen på 200 grader varmluft og lad dem hæve lidt ekstra imens ovnen bliver varm
7. Pensl med sammenpisket æg og bag i 15-20 minutters tid, til de er gyldne og let sprøde.