

Opskrift til 25 stk.

Ingredienser

Dej

- 2,5 dl mælk
- 80 g smør
- 2 tsk. salt
- 25 g gær
- 2 spsk. sukker
- 1 æg
- 550-600 g hvedemel
- 100 g grahamsmel eller andet groft mel

Fyld

- 100 g tomatpuré
- 1 spsk. olie
- 1/2 tsk. salt
- 5 store soltørrede tomater (finthakket)
- 50 g cheddarost (revet)
- 2 fed hvidløg (revet)
- 1 håndfuld friske krydderurter (jeg brugte basilikum og rosmarin) - finthakket

Sådan gør du

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 ved at blande det sammen i en skål
7. Kom pizzafyld på midten af firkanten og spred det ud til begge sider
8. 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 pizzafyldet presses ud.
9. Skær dejen ud i strimler, ca. 2-3 cm brede. Spræt strimlen op, men ikke hele vejen igennem (lad enden være)
10. Tag fat i begge de ender, hvor strimlen er sprættet op og sno dem så mange gange som muligt
11. Hold venstre hånd om den ende der ikke er sprættet op, og højre op den snoede ende. Hold venstre hånds ende stille og sno højre hånd rundt om venstre. Luk enden, ved at presse den op under bunden.
12. Lad nu pizzasnurrerne hæve i 30 minutter igen
13. Pensl med en æggeblomme
14. Bag ved 200 grader i 15-20 minutter.