

PIZZARULLER



8 stk.

Dej: 4 dl lunken vand
15 g gær
2 spsk. olivenolie
1½ tsk. salt
ca. 650 g pizzamel

Fyld: 1½ dl tomatpuré
50 g grofthakket peperoni
100 g kogt, røget skinke i strimler
150 g friskrevet mozzarella
1 æg
1 dl ricotta ost
4 spsk. friskreven parmesan
2 spsk. friskhakket basilikum

sammenpisket æg
oregano

Rør gæren ud i vandet. Tilsæt olie, salt og mel og ælt til dejen er smidig. Stilles til hævnning 1 time. Del dejen i 8 stykker og rul dem ud til 1 cm tykke runde plader. Bland alle ingredienser til fyldet og fordel det på dejstykkerne. Fold siderne ind og rul dejen sammen og læg dem på en bageplade. Pensl med æg og drys med oregano. Bages ca. 20 min. ved 200° midt i ovnen.