

PIZZASNEGLE



20 stk.

Dej: 50 g gær
3 dl lunken vand
1 tsk. groft salt
2 spsk. vindrukerneolie
ca. 500 g pizzamel

Fyld: 1 lille tomatkoncentrat
¼ tsk. groft salt, peber
100 g kogt, finthakket skinke
2 røde peberfrugter i små tern
1 finthakket løg
100 g pizzaost (Karolines)

Opløs gæren i vandet.

Tilsæt salt og olie og til sidst melet.

Ælt dejen og rul den ud til ca. 35x40 cm.

Rør tomat, salt og peber og smør det på dejen.

Fordel skinke, peber, løg og ost ovenpå.

Rul dejen til en roulade fra den lange side og skær den ud i 20 stykker.

Læg sneglene på bagepapir og lad dem hæve 20 min.

Bag sneglene ca. 20 min. ved 200°.

Tip: gode til madpakken