

Pizzasnegle, grove

12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Velegnet til madpakken

Ingredienser

2½ dl mælk

50 g gær

1 æg

1 dl rapsolie

1 spsk. sukker

1 tsk. salt

250 g grahamsmel

250 g hvedemel

Fyld:

Ketchup

150 g skinkestrimler

200 g revet ost

Oregano

Beskrivelse

Lun mælken og opløs gæren heri. Kom æg, rapsolie, sukker og salt i mælkeblandingen og rør det godt sammen. Tilsæt grahamsmel og hvedemel og ælt dejen godt.

Lad dejen hvile et par minutter.

Rul dejen ud til en firkant på størrelse med en bradepande.

Smør ketchup ud over dejen og drys skinke, ost og oregano på.

Rul dejen sammen til en roulade og del den i 12 stykker, tryk sneglene lidt flade.

Sneglene hæver på en bageblade til dobbelt størrelse, mens ovnen forvarmer.

Bages i 10 min. ved 200 grader varmluft.