



Pizzasnurrer

Ingredienser

Pizzadeig:

- ♥ 50 g gjær
- ♥ 6 dl vann
- ♥ 4 ss olivenolje
- ♥ 1 ts sukker
- ♥ 1 ts salt
- ♥ 14 dl hvetemel

Kjøttsausfyll:

- ♥ 1 løk
- ♥ 2 fedd hvitløk
- ♥ 1 ss smør
- ♥ 400 g karbonadedeig
- ♥ 400 g hermetiske tomater
- ♥ 2 ss tomatpuré
- ♥ litt salt og nykværnet pepper
- ♥ litt fersk eller tørket oregano
- ♥ 3 dl revet ost

Pynt:

- ♥ 3 dl revet ost

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Bland lunkent vann med olje og sukker. Løs opp gjæren i væsken og la blandingen stå og svulle i 10 minutter. Tilsett hvetemel og salt og elt deigen god og smidig. La deigen heve i 1 time.



Lag imens klart fyllet. Stek hakket løk og hvitløk i litt smør sammen med karbonadedeigen. Tilsett hakkede tomater, tomatpuré og krydder. La blandingen småkoke i 10 minutter, slik at mesteparten av væsken fordamper.

Del deigen i to emner som kjevles ut til leiver. Dekk med fyll og rull leivene sammen til ruller. Skjær tykke skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. La pizzasnurrene etterheve i 30 minutter.

Dryss på ekstra ost og stek pizzasnurrene midt i ovnen ved 220°C i ca 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ I stedet for kjøttdeigfyll, kan du dekke deigen med tomatsaus, skinkeskiver og ost.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pizzasnurrer>