

Sunde pizzasnegle

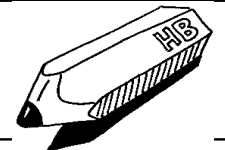
Dej:

Gær.....25 g
Lunkent vand.....2½ dl
Sukker.....50 g
Æg.....1 stk
Salt.....¼ tsk
Grahams hvedemel.....½ dl
Revne gulerødder.....1-2 stk

Fyld:

Tomatkoncentrat.....35 g
Groft salt.....1 knsp
Peberfrugt i små tern.....1 stk
Finthakket løg.....½ stk
Revet ost.....50 g
Finthakket skinke.....50 g

1. Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt halvdelen af melet og de øvrige ingredienser.
Ælt dejen til den er lind.
Dejen hæver et lunt sted.
Ælt dejen igen, og rul den ud til en aflang firkant.
2. Kom tomatkoncentrat, salt og peber, peberfrugt og løg i en skål. Lav det til en pure med blender.
Pureen smøres på dejfirkanten og den drysses med reven ost.
3. Rul dejen sammen som en roulade, og skær den i skiver af ca. 1½ cm.
4. Læg sneglene på bagepladen med bagepapir og lad dem evt. hæve tildækket.
5. Bag sneglene midt i ovnen ved 180 gr. i en varmluftovn.



Dej:

Gær.....	25 g	3 pk
Lunkent vand.....	2½ dl	
Sukker.....	50 g	
Æg.....	1 stk	6 stk
Salt.....	¼ tsk	
Grahams hvedemel.....	½ dl	500 g
Revne gulerødder.....	1-2 stk	10 stk

Fyld:

Tomatkoncentrat.....	35 g	5 små ds
Groft salt.....	1 knsp	
Peberfrugt i små tern.....	1 stk	5 stk
Finthakket løg.....	½ stk	3 stk
Revet ost.....	50 g	250 g
Finthakket skinke.....	50 g	250 g