

Pizzasnurrer

Pizzabunn (deig):

$\frac{1}{2}$ pose tørrgjær

1 ss olje

$\frac{1}{2}$ ts salt

3dl siktet speltmel (eller hvetemel)

2 dl sammalt speltmel (eller sammalt hvetemel)

2 dl havremel (eller lettkokt havregryn)

3 dl lunkent vann

Frengangsmåte:

Rør sammen vann, gjær, olje og salt. Tilsett sammalt speltmel og havremel. Spe på med fint speltmel til du får en glatt og fin deig. Kna godt sammen. Sett deigen lunt og tildekket, la den heve til dobbel størrelse i ca. 1 time.

Fyll:

100 g sjampinjong

200 g kjøttdeig

2 sjalottløk

Surres lett i panne med litt smør eller olje.

Litt revet ost.

Saus:

2 dl creme fraiche

2 dl Ricottaost (ev Snøfrisk)

1 ss frisk basilikum

1 ss frisk oregano

2 ss olivenolje

Litt salt og pepper.

Alt blandes godt sammen.

Kjevl et $\frac{1}{2}$ cm tykt rektangel, stryk sausen utover, hell fyllet på og strø med litt revet ost. Rull sammen og del opp i ca. 15 stykker.

Etterhev pizzasnurrene i ca. 10 minutter. Stek på 225 °C i ca. 15 - 20 minutter.

Rømmedressing:

1 beger lettrømme

2 hvitløkfedd

$\frac{1}{2}$ ts salt

$\frac{1}{4}$ ts nykvernet pepper

1 dl fersk basilikum

Bland rømmen med finhakket hvitløk og smak til med salt og pepper.

Finhakk basilikum og tilsett dressingen.

Hell en god stripe dressing på tallerkenen ved den ferdigstekte pizzasnurren.

Vel bekomme!