

Mor Lizzi's opskrifter.

Pizzasnegle (20 stk.)

Ingredienser:

50 g gær, 3 dl vand, 1 tsk. groft salt, 2 spsk. olie, ca. 500 g hvedemel (gerne pizzamel)

Fyld:

50-60 g sorte oliven uden sten, 1 dåse koncentreret tomatpuré (140 g), 100 g Mozzarella ost
1 spsk. tørret oregano, salt og peber

Fremgangsmåde:

Opløs gæren i lillefingervarmt vand. Bland salt og olie i, tilsæt melet lidt efter lidt. Ælt dejen godt igennem.

Hak de sorte oliven.

Rul dejen ud til en firkantet plade på ca. 35 x 40 cm.

Smør tomatpuré på dejen og drys oliven, ost og oregano over. Drys med lidt salt og peber.

Rul dejen sammen fra den lange side og skær den ud i 20 snegle.

Læg sneglene på en bageplade med bagepapir, tryk dem let og lad dem hæve i 20 min.

Bag sneglene ved 200 grader i en forvarmet ovn i ca. 20 min.

