

# Lav 100 stk. pizzasnegle

---

Dej:

- 2 dl skummetmælk
- 25 g gær
- 2 tsk. olie
- ½ tsk. salt
- 1½ dl fuldkornshvedemel (ca. 95 g)
- 4½ dl hvedemel (ca. 270 g)

Fyld:

- ½ løg
- ¾ dl tomatpuré
- 1 pakke kogt skinke i strimler (150 g)
- 1 tsk. oregano
- 60 g revet ost, letvægter 6%

Mælken lunes til den er fingervarm, gæren røres ud heri.

Tilsæt de øvrige ingredienser.

Ælt dejen godt.

Hæver ca. 15 min.

Dejen rulles ud til en firkant, ca. 30 x 45 cm.

Løget pilles og hakkes fint.

Tomatpuré smøres på dejen.

Løg, oregano, skinke og ost fordeles over tomatpureen.

Dejen rulles sammen til en pølse - begynd med den lange side.

Pølsen skæres ud i 16 stykker.

Sneglene lægges på en bageplade, enderne bøjes ind under sneglene og trykkes lidt flade.

Efterhæver 20 min.

Bages 15 min. ved 200 grader.

Er fryseegnet.