

inköpslistan.se

Av: Andrea

30 st

Fläskkött, Smårätter, Fest, Bakning

PIZZABULLAR

Klassiska pizzabullar med ost och skinka

Ingredienser

25 g jäst
3 dl vatten *(fingervarmt)*
1 tsk salt
2 msk rapsolja
10 dl vetemjöl

Tomatsås

1,5 dl tomater, krossade
1/2 dl tomatpuré
1 msk oregano

Fyllning

200 g skinka, rökt
250 g mozarella *(riven)*

Gör så här

1. Smula jästen i en bunke.
Tillsätt lite av vattnet och blanda tills jästen lösts upp.

2. Blanda i resten av vattnet.
Rör ner salt och rapsolja.

3. Blanda ner vetemjöl, lite i taget.
Blanda ihop allt till en smidig deg och knåda den i några minuter.

4. Låt degen jäsa under bakduk i ca 30 minuter.

5. Dela degen i två delar och kavla ut två rektanglar.

6. Blanda ihop tomatsåsen och bred ut den på degen.

7. Strö ut skinkan och osten.

8. Rulla ihop degen från långsidan till en rulle.
Skär rullarna i 2 cm breda skivor.

9. Lägg bullarna på en plåt med bakplåtspapper och låt dem jäsa under bakduk i ytterligare 30 minuter.

10. Sätt ugnen på 250 grader.

11. Grädda bullarna mitt i ugnen i 8-10 minuter.

12. Låt svalna på galler under bakduk.