Glutenfrie pestosnurrer

**Du trenger:**

* 3 dl kulturmelk. (Du kan også bruke kesam/rømme eller yoghurt)
* 2 dl kokende vann
* 100 gr smør
* 1 pose tørrgjær
* 70 gr jyttemel
* 2 ss fiberhusk
* 1 ss sukker
* 1 ts salt
* 500 gr Semper lys melblanding

**Fyll:**

* 1 glass pesto
* 200 gr revet ost

**Pensling:**

* 2 ss melk

**Slik gjør du:**

1. Bland sammen kulturmelk, vann og smør i en bakebolle.
2. Tilsett fiberhusk å rør godt. La blandingen svelle i ett minutt.
3. Bruk gjerne en kjøkkenmaskin om du har. Tilsett jyttemel og rør videre i noen minutter.
4. Ha i glutenfritt mel, salt, sukker, tørrgjær i en annen bakebolle og rør inn de våte ingrediensene. Fortsett å røre i ett par minutter til. Hvis deigen blir for klissete så bruker du mer mel så du får en fin deig.

Denne deigen er utrolig lett å jobbe med, men bruk gjerne hansker med litt olje på hvis du synes den er litt vanskelig. Heves på ett lunt sted under ett kjøkkenhåndkle i over 1 time.

Del deigen i to og kjevle hver del ut til et rektangel. Smør på pesto og revet ost. Rull deigen sammen og del opp i 2-3 cm store biter. Legg de over på et stekebrett med bakeark og la de etterheve på et lunt sted i ca 30 minutter.

Pensles med melk. Stekes i ovnen i ca 12 minutter på 220 C.

Kilde: [Glutenfrie pestosnurrer - Pappa uten gluten](https://pappautengluten.no/glutenfrie-pestosnurrer/)