## Pestosnurrer

(4 porsjoner)

**Du trenger**

**Deig:**

2,5 dl lunkent vann

½ pk tørrgjær

½ ss honning eller sukker

1,5 ts salt

2 ss olivenolje

7,5 dl hvetemel (litt ekstra hvis deigen er klissete)

**Fyll:**

4 ss pesto

150 g ost

 **Fremgangsmåte:**

1. Bland sammen det tørre i en bolle.
2. Ha i vann som er litt varmere enn lunkent og olje. (Det er ok å ta lunkent vann fra springen siden bakteriene forsvinner når snurrene stekes).
3. Rør sammen deigen med et treredskap og ha i mer mel hvis deigen er klissete.
4. Sett deigen til heving med plast over, i minst 40 minutter.

**Utbaking:**

1. Kjevle ut et rektangel. Smør på pesto, og dryss på med ost.

2. Brett rektangelet slik som på bildet, altså skal deigleiven være tredobbel.

3. Bruk et pizzahjul og kutt deigleiven i ca 3 cm brede striper.

4.Legg snurrene på et stekebrett og stek på 200 grader til de er gyldne, ca 25 minutt.

##

##