

PIZZABOLLER 16 STK

1 pk gjær
2 ss smeltet smør
2 dl vann
2 dl lettmelk
1 ts salt
Ca 10 dl hvetemel



Slik gjør du:

1. Smelt smør i den lille gryta.
2. Når smøret har smeltet heller du oppi melka.
3. Ta 2 dl vann i en arbeidsbolle og rør ut gjæra med en gaffel.
4. Bland alt det våte, dvs at du heller oppi blandinga av smør og melk i arb.bollen.
5. Ha i salt.
6. Dryss **litt og litt** mel oppi mens du rører. Rør til deigen slipper bollen.
7. Forhev deigen i ca 15 min.

Fyll:

400 g kjøttdeig
1 pk pizzafyll, ferdigkjøpt
ca 200 gram revet ost



Slik gjør du:

1. Brun kjøttdeigen i ei panne.
2. Ta panna bort fra plata og dryss over pizzasausen, bland dette godt.
3. Hell over 2 dl vann og la dette koke på svak varme i ca 5 min.
4. Avkjøl pizzasausen litt.
5. Lag ei grop i bollene og legg i pizzasausen med spiseskjeer. Trykk fyllet ned.
6. Dryss på revet ost. (Pass på at det kommer på bollene og ikke utover hele brettet.)

Stekes midt i ovnen på 225 C i ca 15 min