

# PIZZASNURRER



## Pizzadeig

6 dl. hvetemel  
1 dl. sammalt hvete  
25 g. gjær  
0,5 ts. salt  
2 ss. olivenolje  
Ca 3 dl. lunket vann

## Slik gjør dere:

1: Bland mel, gjær og salt  
2: Bland lunket vann og olje  
3: Bland alt sammen til en fin deig  
4: Settes lunt under et rent håndkle, ca. 30 minutter

## Pizzafyll

200 g. kjøttdeig  
4 ss. tomatpure  
2 ss. vann  
1 ts. sukker  
Ca 1 ts. tørket oregano/ pizzakrydder  
Litt salt og pepper

## Slik gjør dere:

1: Stek kjøttdeigen i litt olje i panna  
2: Bland tomatpure, vannet, sukker, krydder i en liten bolle  
3: Bland alt med den stekte kjøttdeigen

## Til slutt:

Kjevle ut pizzadeigen til et stort rektangel

Legg på fyllet og strø ca 300 g. ost over

Rull alt sammen og skjær i biter på ca 2-3 cm.

Legges på steikepapir på steikebrettet

Stekes ca 10 minutter på 220 grader i ovnen.