



Pizzabullar

Ingredienser 24 bullar

50 g	jäst
50 g	smör eller olivolja
5 dl	mjök
1 tsk	salt
13 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver

Pizzasås

2 st	gula lökar
2 st	vitlöksklyftor
2 msk	olja
500 g	passerade tomater
2 tsk	strösocker
1 tsk	oregano
1 tsk	salt

Fyllning

200 g	rökt skinka
200 g	ost, riven
3 dl	pizzasås (recept ovan)

Till pensling

1 st	ägg
2 tsk	oregano

Tillagning

Bullarna är suveräna som mellanmål, speciellt för barnen.

Passar även som utflyktsbullar. Går utmärkt att frysa och tina i ugn eller försiktigt i mikro.

1. Finfördela jästen i en bunke. Smält smör, tillsätt mjök och värm till 37°. Häll det över jästen och rör tills den löst sig. Blanda i saltet.

Mät upp mjölet och blanda med bakpulver. Tillsätt det och arbeta degen smidig. Låt jäsa 30 min under duk.

2. Pizzasås: Hacka lök och vitlök och fräs i en kastrull med olja.

Tillsätt övriga ingredienser och koka sakta ihop såsen ca 10 min.

Låt svalna

3. Sätt ugnen på 225°. Ta upp och arbeta degen en stund på mjölat bakbord. Dela degen i två delar och kavla ut degen till två rektanglar ca 45x25 cm. Låt jäsa täckt med duk i 15 min.

4. Finhacka skinkan och riv osten. Bred ut 1 1/2 dl pizzasås på varje rektangel och fördela skinka och riven ost jämnt över degen.

Rulla försiktigt ihop från långsidan och skär 12 bitar av varje.

Lägg dem på plåtar klädda med bakplåtspapper.

5. Pensla med ägg och strö över oregano. Grädda 12-15 min, de ska ha fin färg när de är klara.

Servera dem gärna ljumma.

Förvara i frysa eller kyl om de inte ska ätas direkt.