

Pizzasnegle

ca. 30 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g margarine

2 dl mælk

50 g gær

2 æg

2 spsk. sukker

½ tsk. salt

500 g mel

Fyld:

Ketchup

200 g skinkestrimler

200 g revet ost

Oregano

Pynt: Oregano

Beskrivelse

Smelt margarinen. Kom mælken i og lad det køle lidt af, inden gæren røres ud heri. Æg, sukker, salt og mel tilsættes. Slå dejen godt sammen til den er blank og smidig. Stil den til hævnning et lunt sted i ca. 30 minutter. Herefter æltes dejen godt igennem igen. Del den i to dele. Rul hver del til en aflang plade og smør et tyndt lag ketchup på. Fordel skinke og ost på pladen og drys med oregano. Rul hver plade sammen på den lange led som en roulade, og skær hver i 15-17 stykker. Sæt sneglene på bagepladen. Lad dem efterhæve ca. 30 minutter, pensl med mælk og drys evt. lidt oregano på som pynt. Bages midt i ovnen i ca. 10 minutter ved 225 grader.