

Pizzasnegle med skinke og porre

14 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 1/2 dl mælk

25 g gær

½ tsk. salt

2 spsk. olie

1 æg

500 g mel

Fyld:

200 g Philadelphia flødeost naturel 9%

150 g skinkestrimler

1 lille porre

Friskkværnet peber

Beskrivelse

Hæld mælken i en skål og udrør gæren heri. Tilsæt salt, olie, æg og mel. Ælt dejen godt og lad den hæve tildækket i 1/2 time.

Dejen rulles ud i en aflang firkant. Smør dejen med flødeost.

Kværn peber over. Fordel

skinkestrimlerne ovenpå og drys med fintsnittet porre. Rul dejen til en roulade og skær den i passende skiver. Læg skiverne på en bageplade beklædt med bagepapir. Giv dem gerne et lille tryk. Lad sneglene hæve i 15 minutter og bag dem ved 225 grader i 15-18 minutter.