

## Pizza-snurrer.

### Pizzadeig.

- 25 gram (1/2 pk) gjær
- 2 ½ dl lunkent vann
- 2 ss olje
- ½ ts salt
- Ca 8 dl hvetemel
- 2 egg

Rør gjæren ut i fingervarmt vann (37°C) og tilsett olje, salt, egg og hvetemel. Elt deigen godt og la den heve i ½ time til dobbel størrelse.

### Fyll og pynt.

- 8 pølser i biter / kjøttdeig
- 2 dl mais
- ½ paprika i biter
- 1 løk
- 150 - 200 g revet ost
- pizzasaus
- 1 sammenvispet egg til pensling

Kjevle deigen til en avlang leiv. Smør pizzasaus på leiven og fordel alt fyllet og osten. Rull sammen leiven på samme måte som en rullekake. Skjær 3 cm brede stykker av "pølsa" og legg dem med snittflaten opp på et bakepapirkledd stekebrett. Trykk eventuelt snurrene litt ned (blir bredere og ikke så høye). La dem etterheve i ca 20 minutter. Stek pizza-snurrene nest nederts i stekeovnen ved 225°C i 20-25 minutter.

Fyllet kan varieres

