

Pølsespøkelser.

(16 stk)

Pizzadeig.

- 25 gram (1/2 pk) gjær
- 2 ½ dl lun kent vann
- 2 ss olje
- ½ ts salt
- Ca 7 dl hvetemel

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

- 1 porsjon pizzadeig
- Pølser
- Litt ketchup eller pizzasaus.
- Ost (kan sløyfes)

Del deigen i to. Kjevle hver del ut til en rund leiv på ca 30 cm, og del i 8 snipper. Smør ketchup eller pizzasaus på deigen. Legg eventuelt på en osteskive. Pakk en pølse inn i hver snipp. Klipp øyne og munn i deigen, pensle med olje og stek i ovnen ved 225°C ca 15 – 20 min.