

Opskrift
live-bagning

Gorms efterårs- pizzasnegle



BAG
FOR
BørneTelefonen

Antal: Ca. 20 pizzasnegle

Ingredienser

Dej

- 3½ dl lunt vand
- 25 g gær, (kan erstattes af surdej, men så skal det hæve natten over)
- Ca. 350 g mel (gerne typo 00, den klassiske pizza, pasta mel fra Italien)
- Ca. 175 g mel semola (grovvalset durummel), hvis du ikke kan skaffe det så erstat med 00 mel
- 3 spsk olivenolie
- 2 spsk salt
- 1 æg pisket til at pensle med

Fremgangsmåde

Dej:

1. Bland vand og gær sammen.
2. Når det er opløst tilsættes halvdelen af 00-mel og al semola. Røres ud, til der ikke er flere klumper.
3. Tilsæt salt og olie, rør lidt, tilsæt derpå resten af melet over to omgange (føles dejen for våd, så spæd op med 00 mel). Og ælt så på livet løs. Dejen skal aktiveres, og det handler om manpower (eller girlpower). Efter 10-15 min. skulle dejen begynde at blive glat og smidig at røre ved. Lav et snit i dejen og tjek, om den er skinnende indvendig.
4. Lad dejen hæve i køleskab i 1 time eller til den er dobbelt størrelse.
5. Del dejen i 2 stykker - husk fra nu af er der ikke noget med at ælte.
6. Rul dejen ud til en aflang firkant som er ½ cm tyk
7. Smør halvdelen af fyldet på og rul dejen sammen på til en pølse på den lange led.
8. Skær stykker af pølsen som er lige så store som pegefinger og ringefinger lagt sammen.
9. Put dem på en bageplade og lad dem hæve i ca. 30 min.
10. Pensel dem med æg, det er med til at holde fyldet lidt på plads og bag dem så ved 185 grader i ca. 15 min. til de er gyldne og flotte.

Fyld:

1. Bland alt i en skål, på nær olien, og blend med en stavblender eller lignende. Hvis man bruger tørrede krydderier, så kom dem i, efter man har blendet alt det andet.
2. Tilsæt til sidst olien.
3. Smag til med salt og peber.
4. Fordel tomatsovsen og dernæst det resterende fyld på den udrullede dej.



Opskrift fra
Gorm Wisweh