

Pizzabullar och utflykt till Sälsten

Idag hade Milly och jag bestämt att vi skulle göra en utflykt till Sälsten efter förskolan. Det är ju så gott att ta med mellanmål och sitta utomhus och äta. All mat blir liksom godare. Överraskade henne med nybakade pizzabullar. Och som hon åt. "Visst har vi mysigt mamma", sa hon.





Pizzabullar

Ca 24 st

25 g jäst

3 dl vatten, fingervarmt

1 tsk salt

2 msk rapsolja

9–10 dl vetemjöl

Tomatsås

1 ½ dl krossade tomater

½ dl tomatpuré

1 msk torkad oregano

Fyllning

Ca 200 g rökt skinka, strimlad

Ca 300 g ost, riven

Ev. färsk oregano



GÖR SÅ HÄR:

Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt vattnet och blanda tills jästen lösts upp. Rör ner salt, rapsolja och vetemjöl, lite i taget. Blanda ihop allt till en smidig deg och knåda den kraftigt i några minuter. Låt degen jäsa under bakduk i ca 30 minuter. Dela degen i två bitar. Kavla ut varje bit till en rektangel, ½–1 cm tjock.

Tomatsås:

Blanda ihop krossade tomater, tomatpuré och oregano. Bred ut såsen på degplattorna. Strö ut skinka, ost och ev. färsk oregano på degplattorna. Rulla ihop degplattorna från långsidan. Skär rullarna i skivor, ca 2 cm breda. Lägg bullarna på en plåt med bakplåtspapper. Platta till lite med fingret om de blir höga och låt jäsa i 20–30 minuter. Sätt ugnen på 250 grader.

Grädda bullarna mitt i ugnen i 8–10 min. Låt dem svalna på ett galler under bakduk.

Inspirationen kommer från [Lindas bakskola](#).



