Pizzabullar

Vilken underbar värme som vi äntligen har fått. . . .
Men det är alldeles varmt för att stanna kvar här hemma i stan!! Så nu åker vi till Öland ett par dagar och solar och badar.

Och här kommer ett recept på Pizzabullar, som passar perfekt att ha med sig till stranden som ett mellanmål eller fika:

Det här behöver du (till ca 30-35 små pizzabullar) :
50 gram jäst
75 gram smör / olja
5 dl mjölk
1 tsk salt
13 dl vetemjöl (alternativt lite olika blandade mjölsorter)

yllning
1 dl Tomatpure
Oregano
200 gram Strimlad rökt skinka
3 dl riven ost

Garnering:
Uppvispat ägg
ost

Gör så här:
Smula jästen i en bunke.
Smält smöret i en kastrull, och tillsätt mjölken – och värm upp till fingervarmt.
Häll lite av spadet över jästen och rör tills jästen helt har löst upp sig, och tillsätt resten av degspadet under omrörning.
Rör sedan ner nästan allt mjöl och även saltet .
Spara lite mjöl till du ska baka ut.

Låt sedan degen jäsa i 30 minuter , under bak handduk.

Sedan är det dags att baka ut – dela degen i 4 delar.
Och rulla ut dem till rektanglar.
Smöra sedan på tomatpurén på degen :

Och sedan även ost, skinka och oreganokrydda :

Ställ ugnen på 225 grader.

Sedan rullar du ihop detta till en längd och skär i lagom stora skivor och lägger ”bullarna” i formar:

Låt sedan jäsa i ytterligare 30 minuter underbakhandduk, och sedan penslar du bullarna med uppvispat ägg och strör

över riktligt med ost innan de ska gräddas i ugnen :

När de sedanhar fått en gyllene färg , så är de klara att serveras :

Går alldeles utmärkt att frysa.