



# BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

## PIZZASNEGLE

### INGREDIENSER:

Ca. 30 stk.

15 g gær

3 dl lunken vand

1,5 spsk. olie – evt. rapsolie

2 tsk. salt

ca. 450 g hvedemel

Evt. 1 tsk. tørret oregano

1 lille dåse koncentreret tomatpuré

1 pk. skinke i strimler



### SÅDAN GØR DU:

Tænd ovnen på 200 grader, eller 180 grader varmluftsovn.

Rør gæren ud i vandet.

Tilsæt salt, olie og mel og ælt dejen godt. Lad dejen hæve i ca. 40 min.

Del herefter dejen i 2 dele, som hver rulles ud til en stor firkant (ca. 20x30). Smør koncentreret tomatpuré ud over hele fladen. Drys med oregano og fordel skinken ovenpå.

Rul sammen til en roulade på den lange led. Der skæres skiver på ca. 2 cm, som sættes på bageplade med bagepapir – tryk sneglede lidt flade.

Sneglene efterhæver i ca. 20 min, kommes i forvarmet ovn og bages i ca. 10 min.

Sneglene er yderst velegnet til frysning.

Variation: hakket oksekød brunes og smages til med salt og peber. Bruges i stedet for skinke.