

# PIZZABULLAR, 6 st



Redskap	Ingredienser
dl-mått pappersformar, 6 st ugnsplåt kniv skärbräda kavel rivjärn pensel litet glas ren handduk	1 bit pizzadeg ( $\frac{1}{4}$ av en stor deg blir bra) cirka 40 gram ost cirka 40 gram kalkon oregano $\frac{1}{2}$ dl tomatås mjöl till utbak  <b>pensling:</b> 1 msk olivolja

## Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.</li><li><input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.</li><li><input type="checkbox"/> Tvätta händerna.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.</li><li><input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt på ugnen på 200 grader, över- och undervärme.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Riv osten på den grova sidan på rivjärnet.</li></ul> <p><b>Det går lika bra med ett mjölkfritt alternativ av ost.</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Skär kalkonen i små bitar.</li></ul> <p><b>Det går lika bra med vegetarisk sk*nka om du inte äter kalkon.</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Lägg lite mjöl på din arbetsbänk.</li> <li><input type="checkbox"/> Kavla ut degen till en rektangel, ca 15 x 20 cm och ca ½ cm tjock.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Bred ut tomatsåsen på degen. Du kan använda en sked eller en lilleman.</li> <li><input type="checkbox"/> Lämna en kant runt om!</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Strö över den rivna osten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Strö över kalkonen eller ett vegetariskt alternativ.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Strö över torkad oregano.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Rulla försiktigt ihop degen till en rulle.</li> </ul>



- Dela rullen i sex lika stora bitar.

**Lättast är att först dela rullen på mitten och sedan dela varje bit i tre delar.**



- Lägg ut sex pappersformar på en plåt.
- Flytta över bullarna till formarna.
- Ställ plåten på spisen.
- Lägg över en ren handduk.
- Låt jäsa minst 15 minuter.



- Diska undan det du använt.
- Torka och ställ tillbaka på rätt plats!



- Pensla bullarna med lite olivolja.



- Grädda mitt i ugnen tills de fått en fin färg, cirka 15 minuter.



# TIPS!



När du gör pizzabullar hemma kan du använda färdig pizzadeg och sås från ett pizzakit! Då får du såklart använda mer ost och mer kalkon eftersom det blir fler bullar, cirka 25 stycken.

Du kan också göra en egen pizzadeg, men tänk på att den måste jäsa innan du kan baka ut den.

Du kan fylla dina pizzabullar med vad du vill och det som du har hemma.

Pizzabullar kan du äta varma eller kalla. De går jättebra att frysa.

Du kan också ta med pizzabullar som matsäck när du har utflykt. Men för att det ska fungera bra som lunch behöver du komplettera med en grönsak och en frukt och något att dricka.