

Maries pizzabullar

Ca 40 stycken

Deg:

50 g margarin eller 1/2 dl olja

5 dl mellanmjölk

50 g jäst

1 tsk salt

1 msk socker

1 ägg

ca 13 dl vetemjöl

Fyllning:

2 dl chilisås (eller tomatpuré eller ketchup)

(2 pkt (ca 300 g) stekt bacon) *sminka*

6-8 skivor rökt skinka

4-5 dl riven lagrad ost

3-4 msk pizzakrydda eller oregano

Pensling:

1 uppoispat ägg eller 1 äggula och 3 droppar kallt vatten

Man kan ha

Taco köttfärs istället

ta 2 dl chilisås, tomatpuré eller ketchup

Taco köttfärs

Riven ost över

Gör resten

Smält margarinet, håll på mjölken och värm så att blandningen blir fingerwarm. Använder du olja så värm mjölk och olja samtidigt. Smula i jästen, håll i salt och socker. Rör om så att jästen löser sig. Tillsätt ägget och 11 dl av vetemjölet. Arbeta till en smidig deg. Ta hjälp av lite mer av mjölet om så behövs.

Degen ska nu jäsa 30 minuter i degbunken. Arbeta därefter degen på mjölat bakhord. Dela den mitt itu. Kavla ut till en rektangel, ca 1/2 cm tjock. Bred på 1 dl av chilisåsen, men lämna ca 1 cm fri på ena långsidan. Strö på hälften av bacon/skinkstrimlorna, ost och krydda. Rulla ihop som en rulltårta. Sätt ugnen på 225 grader.

Skär rullen i 2 cm tjocka skivor. Lägg på bakplåt att jäsa 15-20 minuter. Pensla med ägg. Man kan också strö på riven ost och pizzakrydda. Grädda mitt i ugnen 8-10 minuter.

Pizzabullarna kan med fördelas frysas. Bullarna är goda både varma och kalla.