Pizzabullar

INGREDIENSER:

Pizzabotten: Fyllning:

5 dl mjöl 2 skivor skinka (strimlad)

2.5 tsk bakpulver ½ paprika (strimlad)

0.5 tsk salt 1 dl riven ost

3 msk olja

2 dl mjölk

Kryddning:

1 matsked oregano eller basilika

**Läs igenom hela receptet innan du börjar!**

* **1.** Börja med att sätta på ugnen. Bestäm vem som ska göra moment **A** och **B** i gruppen.

**A:** Blanda de **torra** ingredienserna. Tillsätt oljan och mjölken och arbeta degen med händerna på en bänkskiva. Degen ska vara lätt och inte kladdig när den är klar.

**B:** Förbered fyllningen.

* **2.** Kavlas ut degen, ha lite mjöl där du kavlar ut. Bre ut ketchup i botten, Strö över ost över hela pizzan. Fördela fyllningen jämt över pizzan. Krydda med oregano. Rulla ihop degen och skär den i cirka 2 cm skivor. Lägg dem i muffinsformar på en bakplåt med bakplåtspapper i botten.
* **3.** In med bullarna i ugnen på 225 grader i ca 15 min. Glöm inte att titta på bullarnas färg. Lita inte på att det tar exakt 15 minuter (jag rekommenderar att ni alltid ställer klockan några minuter tidigare än vad det står i receptet för att se om de är klara).

4. Nu diskar ni, gör rent och tänker efter om det är något ni behöver förbereda. Ta en degskrapa och skrapa upp allt mjöl som är fast på bänkskivorna. Här är det viktigt att ni tar i rejält så allt mjöl kommer bort.

Fundera även på frågorna nedan.

Fundera:

Varför har vi bakplåtspapper i botten när vi har muffinsformar?

Vilken metod har vi använt idag?

Vilken typ av jäsning har degen fått?

Kunde vi gjort pizzan nyttigare?

Har du nu läst igenom hela receptet går du till mig och säger: Vad heter Linda Svennarp i efternamn?

Lycka till! / Albin