



## Ostesnurrer med rød pesto og parmaskinke

### Ingredienser

#### Gjærdeig:

- ♥ 5 dl melk
- ♥ 100 g smør
- ♥ 50 g gjær
- ♥ 1 ts salt
- ♥ 1 ts sukker
- ♥ 14 dl hvetemel

#### Fyll:

- ♥ 3 dl rød pesto (se tips)
- ♥ 300 g revet mozzarella
- ♥ 200 g parmaskinke (se tips)

#### Pynt:

- ♥ 150 g revet mozzarella



### Fremgangsmåte

#### Gjærdeig:

Varm opp melken og smøret i en kjele slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37°C).

Løs opp gjæren den avkjølte smørmelken. Tilsett salt og sukker. Bland deretter i mesteparten av melet og elt deigen jevn.

La deigen heve lunt i 1 time.

#### Utbaking og steking:

Ha leiven på bakebordet. Bruk resten av hvetemelet til utbakingen. Kjevle ut deigen til en stor leiv.

Smør over rød pesto i et jevnt lag. Legg på parmaskinke som er revet opp i mindre biter. Fordel over revet mozzarella.

Rull leiven sammen fra langsiden. Skjær den i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Dryss over mozzarella på toppen.

La snurrene etterheve i 30 minutter.

Stek snurrene midt i ovnen ved 225°C i 10-15 minutter. Snurrene skal være gyldne i fargen og gjennomstekte.

## Tips

♥ Rød pesto (*Pesto rosso* på italiensk) fås kjøpt ferdiglaget i velassorterte matbutikker. Jeg har her brukt [hjemmelaget rød pesto](#) med soltørkede tomater, som er lett å lage og som blir fantastisk god! Du finner oppskriften [HER](#) på Det søte liv.

♥ Du kan jo selvfølgelig lage snurrer med [grønn pesto](#) også. Da vil både farge og smak endre seg, men resultatet blir vel så godt. Det skal jeg snart vise deg en annen gang. ☐☐

♥ Parmaskinke (*Prosciutto di Parma* på italiensk) er den berømte spekeskinke fra Parmaregionen i Nord-Italia. Skinken fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Du kan alternativt bruke norsk spekeskinke.

♥ Revet mozzarellaost har mild smak og smelter veldig bra. Fås også kjøpt i velassorterte matbutikker. Det går greit å bruke annen revet gulost i stedet.

♥ Snurrene er ypperlige å fryse og tiner på et par timer.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostesnurrer-med-rod-pesto-og-parmaskinke>