Grove skinkesnurrer



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 6 dl melk
♥ 200 g smør
♥ 50 g gjær
♥ 2 ts salt
♥ 1 ss sukker
♥ 400 g fin, sammalt hvetemel
♥ 600 g hvetemel

Fyll:
♥ 2 dl tomatpuré (kan sløfyes)
♥ 2 ss oregano (kan sløfyes)
♥ 400 g strimlet skinke
♥ 300 g revet ost

Pynt:
♥ 1 egg til pensling, eller
♥ 200 g revet ost

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 i den avkjølte smørmelken. Tilsett salt og sukker. Bland deretter i fin, sammalt hvetemel og det hvite hvetemelet og elt deigen jevn.

La deigen heve lunt i 1 time.

Utbaking og steking:
Del deigen i to emner som kjevles ut til avlange leiver.

Vil du lage skinkesnurrene veldig barnevennlige, så dropp tomatpuré og tørkede urter. Bare dryss skinken rett på leiven. Deretter revet ost.

Rull sammen leiven fra langsiden og skjær rullen i tykke skiver.

Pensle over med lett sammenpisket egg.

Dersom du ønsker å bruke tomatpuré og tørkede urter, has dette først på leiven. Deretter fordel over skinke og revet ost.

Rull sammen leiven fra langsiden og skjær rullen i tykke skiver.

Dryss gjerne over litt ekstra ost. 🙂

La skinkesnurrene etterheve i 30 minutter.

Stek dem deretter midt i ovnen ved 220°C i ca 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Skinkesnurrene får mild smak hvis du kun fylles med skinke og ost. Veldig populære blant de små!

♥ Tomatpuré og urter gjør skinkesnurrene saftigere og litt med like pizzasnurrer.

♥ Grove skinkesnurrer er ypperlige å fryse og tiner på et par timer. Putter du dem frosne i sekken på morgenen, er de helt sikkert tinte til lunsjtid!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/grove-skinkesnurrer