

Veganske pizzasnegle, Simone Jespersen

DEJ

25 g gær
2,5 dl lunkent vand
1 spsk olie
1 tsk salt
2 dl rugmel
5 dl hvedemel
Lidt mel til udrulning



FYLD

50 g soltørrede tomater
70 g sorte oliven uden sten
2 fed hvidløg
140 g tomatpasta (svarer til en lille dåse)
Lidt salt
Lidt peber
1 lille håndfuld frisk basilikum fintsnittet
2 håndfulde frisk spinat fintsnittet
1 gulerød revet småt
Eventuelt lidt gærflager

FREM GANGSMÅDE

Opløs gæren i det lunkne vand i en stor skål. Tilsæt olie og salt og rør godt rundt, til al gæren er opløst. Tilsæt rugmel og hvedemel lidt ad gangen. Ælt dejen godt, til dejen er smidig. Læg et klæde over dejen, og lad den hæve i omkring 1 time.

Mens dejen hæver, laves fyldet. Kom soltørrede tomater, oliven, hvidløg, tomatpasta samt salt og peber i en blender, og blend til du har en grov masse. Smag gerne til med salt og peber. Snit basilikum og spinat fint, og rør det i blandingen med en ske. Riv guleroden fint på et rivejern, så det er klar til at komme på dejen.

Rul dejen tyndt ud til en stor rektangel. Smør tomatfyldet på over hele fladen, og afslut til sidst med at fordele revet gulerod og gærflager. Rul dejen på det lange led til en pølse, og skær den ud til pizzasnegle med en tykkelse på omkring 1,5 – 2 centimeter.

Kom pizzasneglene på en bageplade med bagepapir og bag i en varm ovn i 15 – 20 minutter på 200 grader. Kig gerne til pizzasneglene undervejs, måske de skal have lidt længere alt efter din ovn.

Velbekomme!