

MINIPIZZA

1 GRUPPE:

50 g gær

½ L lunkent vand

2 tsk salt

2 spsk majs- eller vindrukerneolie

700 g mel

1 glas færdig tomatblanding eller

1 løg

2 spsk olie

1 ds. flåede tomater

1-2 fed hvidløg

salt og peber

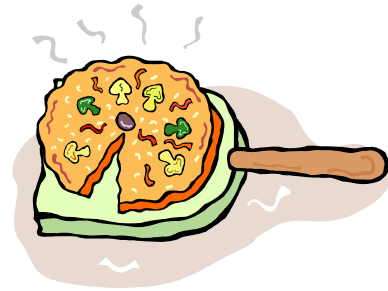
oregano

200 g hakket oksekød

½ kg velmodne tomater

reven ost

olie



Lad dejen hæve lunt i 45 minutter. Lav 25 boller og udrul dem tyndt til 25 små pizzaer, der for-bages 5 min ved 225 grader C.

Løg svitses i olie, derefter hvidløg og kød. Lad kødet skifte farve til gråt. Flåede tomater i. Koges i 15-20 min. Jævn varme. Skal være som tyk havregrød Smag til med salt, peber og oregano.

Fordel tomatblandingen over pizzaerne, dæk med ost. Stænk med olie.

Bages endnu 5-10 min - alt efter hvor store de er.

Portionen skal bages ad flere gange..! Der kan være 8 pizzaer i ovnen pr. gang..!

VERDENS BEDSTE PØLSEHORN

*25 g gær
3 dl mælk
100 g smør*

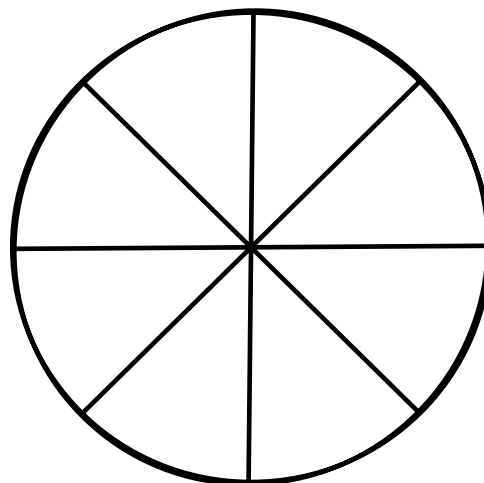
*1 tsk salt
1 tsk sukker
1 æg
ca 600 g mel*

*32 brunchpølser
Ketchup*

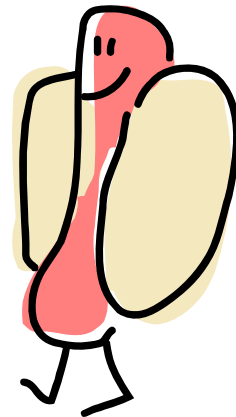
32 tsk revet ost

Æg til pensling

Evt kyllingepølser til en af grupperne



Skæremønster



Mælken lunes og gæren røres ud heri.

Smørret smuldres med fingrene i melet til det ligner revet ost.

Mælken med gæren, salt, sukker og æg tilsættes og dejen æltes glat og smidig. Dejen hæver overdækket 1 time.

Dejen æltes herefter let igennem og deles i 4 lige store stykker, der hver rulles ud til en cirkel og deles i 8 trekanter (der skal være 32 trekanter i alt).

En lille klat ketchup og en tsk. revet ost lægges på hver trekant sammen med en pølse og trekanten rulles sammen fra den brede ende og lægges med snippen nedad på bageplade.

Hornene efterhæver 30 minutter, pensles med æg og bages 15-20 min i forvarmet ovn ved 200 grader.

TYRKISKE PIROGER

Dej
5 dl mælk
2 æg (skal være stueteremperede)
3 spsk olie
25 g gær
2 tsk groft salt
mel

Kødfyld:			Spinatfyld
500	g.	hakket oksekød	1 løg
75	g.	Mozzarella ost	olie
5		Jalapeno	500 g helbladet spinat (gerne frosset)
3		Hvidløg	3 æg
2 tsk		salt	1 tsk spidskommen
2 tsk peber		peber (Kara bibir)	salt
1ts spidskommen			150 g fetaost (mest tyrkisk) eller mozzarella
1 dl tomatkonc			
2 tsk		Timian	

Lun mælk til håndvarmt. Pisk æggene i og udrør gæren. Tilsæt salt og olie. Ælt så meget mel i som den behøver.

Problemet med tyrkiske opskrifter er at der ikke er mål og vægt på, men et gæt er at det er ca. 600 g mel +-.

Ælt dejen smidig og lad den hæve. Del dejen i 15 kugler og rul dem ud. Læg et par skefulde fyld på, pensl kanten med vand og luk dem sammen og pres med en gaffel.

Man kan enten stege dem på en pande i olie, eller bage dem i ovnen i 20-30 min ved 200 grader. Kan fryses.

Fyld 2:

svits løg, tilsæt spinat og lad det simre. Tag gryden af varmen og rør æg, salt og ost i.

PIZZASNEGLE

Dej:

50 g gær

50 g smør

3 dl lunkent vand

1 tsk groft salt

2 spsk olie

ca 500 g pizzamel



Fyld:

1 dl dåse koncentreret tomatpure

1/4 tsk groft salt

200 g Hakket oksekød - magert

2 røde peberfrugter i meget små tern

1 lille finthakket løg(ca.50 g)

100 g mozzarella

Dej:

Kom gæren i en stor skål og tilsæt det lunkne vand rør til gæren er opløst.

Bland mel og smør til det er som parmesanost

Tilsæt salt og olie til avnd og gær. Rør 3/4 af melet i med en grydeske. Tag dejen up på et meldrysset bord og ælt resten af melet i. Ælt dejen godt igennem. rul den ud til en firkantet plade (ca. 35x40 cm).

Tænd ovnen på 225°

Fyld:

Rør tomatpure, salt og peber sammen. Smør blandingen på dejpladen og fordel herpå kød, peberfrugt, løg og ost. Rul dejpladen fra den lange side til en roulade. skub rouladen let sammen så den måler 40 cm. skær den ud i 20 stykker. Læg sneglene på bageplader med bagepapir og lad dem hæve tildækket i ca.20 min. Bag sneglene midt i ovnen. Lad pizzasneglene køle af på en bagerist.

KAGER



<p><u>Bradepanden fuld af chokoladecake</u></p> <p>250 g smør 6 æg 500 g sukker (knap 6 dl)</p> <p>200 g hvedemel (3½ dl) 100 g kakao (ca. 2½ dl) 1 spsk vanillesukker eventuelt 1 ½ tsk bagepulver</p> <p>200 g mandler hasselnødder eller valnødder - evt. en blanding</p> <p>flormelis og kakao til pynt</p>	<p><u>Og sådan gør du</u></p> <p>Sæt ovnen på 175 grader C. Beklæd bradepanden med bagepapir.</p> <p>Smelt smørret over svag varme, og lad det køle af.</p> <p>Pisk æg og sukker, til sukkeret er opløst. Hæld det afkølede smør i.</p> <p>Bland mel, kakao, evt. vanillesukker og bagepulver. Sigt det i æggesmørret og bland godt med de hakkede nødder.</p> <p>Bred dejen ud i bradepanden og bag den på nederste rille i ca. 20 minutter. Tag kagen ud og lad den køle af. Skær den ud i passende stykker, og drys med kakao og flormelis.</p>
<p><u>God kokoskage</u></p> <p>250 g. smør 200 g. sigtet florsukker 4 æg 100 g. kokosmel 375 g. mel 2½ strøget tsk bagepulver revet skal af 1 økologisk appelsin ½ dl. appelsinsaft ½ dl. kaffefløde</p>	<p><u>Sådan gør du det</u></p> <p>Du rører smør og florsukker godt, og heri piskes æggene et ad gangen. Kokosmel, hvedemel, bagepulver, appelsinskal og –saft samt fløden røres i lidt efter lidt, og dejen røres hurtigt sammen. En form, der rummer 2 liter, smøres godt og drysses med rasp. Kagen bager på en rist på nederste rille ved 200° i 1 lille time. Prøv med en tandstikker, om kagen er bagt. Den står lidt i formen, inden den 10 min. efter vendes ud og afsvales på en rist.</p>