

- Visar hur man ska göra något, ofta i en viss ordning steg för steg
- Ord eller siffror för de olika stegen (för det första, för det andra, till slut eller 1, 2, 3 och så vidare)
- Verb i uppmaningsform (ta, skruva, blanda)

Pizzasnurror med grönsaksfyllning



De här nyttiga pizzasnurrorna passar perfekt att mysa med på en vardag eller under helgen, och de är dessutom goda att ha med på utflykten. Du kan även frysa dem.

Pizzasnurrorna är lätta att göra. Räkna med att det tar en timme att göra dem. Till det kommer den tid som går åt för att handla ingredienserna. Det här receptet ger fyra portioner.

Ett gott råd är att noga läsa igenom hela receptet innan du börjar. Då kan du också välja en smart ordning för arbetet.

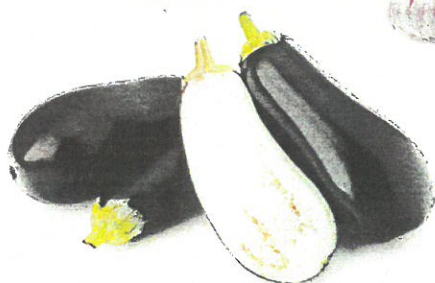
Du behöver:

Till grov pizzabotten

- 2 1/2 dl vetemjöl
- 2 1/2 dl fint rågmjöl
- 1/2 dl fullkornsvete
- 1/2 dl havregryn
- 1/2 tsk salt
- 3 msk olja
- 5 dl vatten
- 1 pkt torrjäst

Till grönsaksfyllning

- 1 grön squash
- 1/2 gul lök
- 50 g färska champinjoner
- 1/2 aubergin
- 1/2 röd paprika
- 1 vitlöksklyfta
- 2 msk finhackad färsk timjan
- 1/2 tsk pressad citronsaft
- 1/2 burk krossade tomater
- 1/2 tsk socker
- olja till stekning
- svartpeppar



Gör så här:

Pizza

Värm vattnet tills det är fingervarmt. Lös upp jästen i vattnet. Blanda vatten, jäst och olja och tillsätt resten av de torra varorna. Blanda degen tills den är ganska fast och fin. Strö över lite mjöl och låt degen jäsa i minst 30 minuter. Kavla ut degen till en rektangel som är 20 × 30 cm. Bred ut grönsaksfyllningen över hela degen, rulla ihop degen och skär den i skivor. Lägg pizzasnurrorna på bakplåtspapper på en plåt. Låt dem jäsa i 30–40 minuter. Grädda pizzasnurrorna mitt i ugnen i 180° C i ungefär 12 minuter.

Grönsaksfyllning

Tärna squash, champinjoner, aubergin och paprika. Hacka lök och vitlök fint. Fräs grönsakerna i olja i en stekpanna. Tillsätt krossade tomater, timjan, citronsaft och socker och låt allt sjuda i cirka 10 minuter. Smaka av med peppar. Låt fyllningen svalna.

ingrediens = en del av en blandning
sjuda = värma mat på svag värme tills den nästan kokar