



# PIZZABULLAR MED TÅNGPESTO

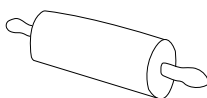
## Pesto

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Rosta solrosfröna på en plåt i ugnen i ca 15 min tills de är gyllenbruna.
3. Lägg havssallaten i blöt i vatten ca 5 min. Skär den sedan i lite mindre bitar.
4. Skär basilikan i mindre bitar.
5. Lägg frön, havssallat, basilika, vitlöksklyftor, ost, 1/2 tsk salt och äppelcidervinäger i en mixer och blanda till en slät smet. Tillsätt därefter oljan och mixa tills allt är blandat. Smaka av. Tillsätt mer salt om du tycker att det behövs.

## Pizzabullar

1. Värm mjölken så att den blir finger-varm (37 grader).
2. Smula ner jästen i mjölken och blanda så att det löser sig.
3. Blanda i tångflingorna så att de hinner blöta upp sig i degvätskan.
4. Smält smöret.
5. Blanda det smälta smöret, salt och 10 dl av mjölet i degvätskan.

6. Knåda degen slät, gärna i en degblandare. Om degen känns för lös så tillsätt mer mjöl tills den inte klibbar.
7. Låt degen jäsa i 45 min i rumstemperatur.
8. Häll ut degen på en mjölad bänk. Dela den i fyra lika stora bitar.
9. Kavla ut en bit i taget till en rektangulär platta och bred på ett lager pesto.
10. Rulla ihop plattan och skär 2-3 cm tjocka skivor av rullen.
11. Lägg upp bullarna på en plåt med bakplåtspapper eller i bullformar.
12. Låt bullarna jäsa 30 min.
13. Värm under tiden ugnen till 200 grader.
14. Pensla de färdigjästa bullarna med uppvispat ägg.
15. Strö över lite torkad oregano, solrosfrön och riven ost.
16. Grädda bullarna mitt i ugnen i 10-15 min tills de har en fin färg.



CA 28 STYCKEN | 2 TIMMAR

## Pesto

2 dl solrosfrön  
1 kruka färsk basilika  
50 g riven ost, gärna lagrad  
2 vitlöksklyftor  
1 msk äppelcidervinäger  
5 g (ca 1 dl) torkad havssallat  
(blötlägg i 1 dl vatten)  
1 dl olivolja  
1 tsk salt

## Pizzabullar

5 dl mjölk  
50 g smält smör (eller 0,5 dl rapsolja)  
30 g färsk jäst  
1 tsk salt  
3 msk sockertångsflingor  
ca 12 dl vetemjöl  
2 uppvispade ägg  
Torkad oregano  
Solrosfrön  
Riven ost

