



## Pizzabullar med oliver

Recept för 20 bullar

### Ingredienser

10 dl vetemjöl  
3 tsk bakpulver  
1 tsk salt  
125 gram mjukt matfett  
4 dl mjölk  
Cirka 1,5 dl tomatsås eller tomatpuré  
1 dl hackade oliver  
2 dl riven ost  
Pizzakrydda  
Ev. strimlad skinka eller kalkon

### Redskap

1 litermått  
1 decilitermått  
1 teskedsmått  
1 bunke  
1 ugnsplåt  
20 muffinsformar  
1 kavel  
1 kniv  
1 slev

### Gör så här:

Sätt på ugnen på 200 °C. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en skål.

Klicka i matfettet och finfördela det i mjölet.

Tillsätt sist mjölken och arbeta snabbt ihop en deg.

Kavla ut degen på mjölat bakbord och bred på tomatsåsen/tomatpurén.

Fördela oliverna och osten jämnt över degen (ev. det strimlade köttet). Avsluta med att strö över pizzakryddan.

Rulla ihop och skär i 20 bitar. Ställ i muffinsformar och grädda mitt i ugnen i ca 20 minuter.

**TIPS!** Vill du göra det riktigt enkelt - köp då färdig pizzadeg och kavla ut.