

Pestoruller

Af Universaldej, pesto og mozzarella

Der kan evt. bruges løgrelish, Pikantost eller hvidløgssmør i stedet for pesto.

En ¼ portion Universaldej tages ud af køleskabet.
(Opskrift fra Bagekursets Bagebog eller
Brødkursus Vol. 1.)

Rulles ud, så tyndt som muligt med kagerulle. B1.

Smøres med ca. 150 g hjemmelavet pesto, valgfri
type.

1. stk frisk mozzarella brækkes i småstykker og
fordeles ovenpå. B2.

Rulles sammen, så stram som muligt, men undlad
de sidste 3-4 cm. Enden pensles med vand. B3.

Rul over enden og træk forsigtigt til stykket er ca. dobbelt
længde og del i 2 stk. B4.

Pensles med vand og rulles i en blanding af **Chia** og sesam.
Sættes på et stykke bagepapir. B5.

Hæver gerne 1-2 timer overdækket med plastik.

Bages ved 275 grader med over – og undervarme midt i ovnen, i ca 12-14 minutter.

Skæres i stykker af 3-4 cm. Lige inden servering. B6.

