



KanelbullePIZZA? En ny twist på en svensk klassiker!

Kock: **Helena Ekman** Tid: **60 min** Portioner: **8**

Varför välja mellan kanelbullar och pizza när du kan få det bästa av båda? Min kanelbullepizza är en söt och härlig dröm ? med fluffig deg, generös lager av kanel, socker och smör. Perfekt att dela med familj och vänner (eller behålla för dig själv).



INGREDIENSER

2 pizzor:
25 g jäst
1,5 dl fingervarmt vatten
0,25 dl olivolja
1 tsk honung
salt
3,5 dl tippo 00 mjöl

Fyllning:

1 msk olivolja
50 g smör
1 tsk kanel
2 msk strösocker

GÖR SÅ HÄR

1

Smula jästen i en bunke. Rör i vattnet så att jästen löses upp. Blanda i olja, honung och salt och rör om. Blanda i hälften av mjölet och rör om. Rör i resten av mjölet och knåda ihop. Låt jäsa i ca 30 minuter.

2

Sätt ugnen på 250 grader, ta upp degen och dela i två delar. Ta ett bakplåtspapper med lite mjöl och skapa två runda pizzor. Ringla på lite olivolja och vik ihop. Lägg på varm ugnsplåt & grädda Ca 12 minuter

3

Under tiden mixa ihop smör, kanel & strösocker ? till ett kanelsmör.

4

Ta ut pizzorna ? öppna upp och bred på kanelsmör. Ringa ev på lite pärlsocker.