

Pizza rožky

Potrebuje

- - hladká múka špeciál 600 g
- - mlieko vlažné 300 ml
- - čerstvé droždie 50 g
- - kryštálový cukor 1 čajová lyžička
- - rastlinný olej 150 ml
- - vegeta 1 čajová lyžička
- - soľ 1 čajová lyžička, oregano
- - Náplň:
- - šunka plátky 400 g
- - tehla Karička plátky 300 g
- - pizza korenie
- - kečup
- - Na potretie:
- - 1 vajce
- - tehla Karička, sezam, rasca na povrch

Postup

V troche vlažného mlieka rozmiešame droždie, cukor a trochu múky, necháme vzísť kvások. Múku preosejeme, pridáme olej, vegetu, oregano, soľ a postupne pridáme vlažné zvyšné mlieko. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme kysnúť cca 20 minút. Potom ho rozdelíme na 5 častí. Každú časť natenko rozvalkáme, potrieme kečupom a rozdelíme na 8 trojuholníkov. Na každý položíme šunku, syr, podľa veľkosti trojuholníka, posypeme pizza korením a zrolujeme od širšej časti k užšej. Ukladáme na plech, na papier na pečenie. Potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme strúhanou tehlo Karička, sezamom, rascou. Necháme podkysnúť 15 minút. Upečieme pri teplote 180°C do zlatista. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou

náročnosť: stredná

čas: 80

porcie: 40