Pizza trojuholníky

Potrebujeme

- - 500 g hladká múka špeciál
- - 250 ml vlažné mlieko
- - 1/2 čajovej lyžičky kryštálový cukor
- - 20 g čerstvé droždie
- - 100 ml slnečnicový olej
- - 1 čajová lyžička soľ
- - 250 ml paradajkový pretlak
- - 1 čajová lyžička oregano
- - kečup
- - 300 g šunka
- - 300 g Karička tehla nastrúhaný
- - 1 ks vajce
- - sezam
- - rasca

Postup

Do časti osladeného vlažného mlieka dáme droždie a necháme vzísť kvások. Múku preosejeme, pridáme soľ, olej, kvások, zvyšné mlieko a vypracujeme vláčne cesto. Necháme ho na teplom mlieste vykysnúť. Rozdelíme ho na 2 časti. Každú natenko rozvaľkáme a potrieme polovicou paradajkového pretlaku zmiešaného s oreganom a pokvapkáme kečupom. Poukladáme polovicu šunky, posypeme polovicou postrúhanej Karička tehly. Zrolujeme a pokrájame na trojuholníčky. Poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie. Potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme nastrúhanou Karička tehlou, sezamom, rascou. Tak isto postupujeme aj s druhou časťou cesta. Upečieme pri teplote 200°C do zlatista. Dobrú chuť!

Tento recept nám posiela:	Blažena z Úľan na Žitavou
náročnosť:	nízka
čas:	60 minút
porcie:	30