

NajPečenie



Pizza rohlíčky

Chutné slané pečivo, ktoré utíši hladný žalúdok.

Potrebujete:

150 g	Palmarín
40 g	droždie
600 g	múka hladká
1 lyžička	cukor kryštálový
	syr tvrdý plátkový
	šunka alebo saláma
1 lyžička	vegeta
1/2 lyžička	oregano
1/2 lyžička	pizza korenie
1 ks	vajcia
300 ml	mlieko
	kečup
	soľ hrubozrnná morská
	rasca celá

Postup:

Pripravíme si kvások. Rozpustíme droždie vo vlažnom mlieku s 1 lyžičkou kryštálového cukru, pomiešame a necháme vykysnúť.

Potom pridáme hladkú múku, roztopený Palmarin, vegetu a oregano. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme vykysnúť asi 40 minút.

Cesto rozdelíme na 8 bochníkov. Tie rozvalkáme do tvaru pizze. Každý kúsok potrieme kečupom, posypeme pizza korením a rozdelíme na 8 trojuholníkov.

Na každý trojuholníček položíme šunku a syr a stočíme (od širšieho okraja smerom do stredu ku špičke trojuholníčka).

Potrieme rozhabarkovaným vajíčkom a posypeme morskou soľou a celou rascou. Rohlíčky poukladáme na vymastený plech a dáme piecť pri 200°C na asi 10minút.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
