

NajPečenie



Potrebujete:

250 ml	mlieko
50 ml	olej
1 lyžička	soľ
500 g	múka hladká
21 g	droždie
3,5 lyžička	cukor kryštálový
	kečup
	čierne korenie mleté
	syr tvrdý
	šunka alebo saláma

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	60 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

PIZZA rožteky

Pizza rožteky na tajné mlsanie. Chutné kysnuté cesto so šunkovo, syrovo- kečupovou plnkou. Pozrite si fotopostup.

Postup:



Z mlieka, oleja, soli, hladkej múky, droždia a cukru vypracujeme cesto a necháme kysnúť cca 30 min.



Cesto rozdelíme na 8 rovnakých častí.



Cesto vyvalkáme, potrieme kečupom, posypeme pizza korením, pridáme šunku, syr (prípadne olivu, klobásku) každému podľa chuti.



Vzniknutú pizzu rozdelíme na 8 častí zvinieme a ukladáme na plech. Potrieme rozšľahaným žĺtkom a dáme upiecť do rúry.