

Pizza kiflice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tijesto:

- **600 g** glatkog brašna
- **10 velikih kašika** maslinovog ulja
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** origana
- **po potrebi** lake vode
- **40 g** svježe kvasca
- **2 kašice** šećera

Za nadjev:

- **500 g** paradajz umak
- **3 kašice** origana
- **500 g** šunke za pizzu
- **500 g** sira koji se dobro topi
- **1 kašica** šećera
- **2 kašice** soli
- **2 velike kašike** maslinovog ulja

Za premazivanje tijesta:

- **1** jaje

Priprema

Za tijesto treba u vecu zdjelu pomjesati brašno, sol i origano. Dobro povezati pa doliti obilje maslinovog ulja (po želji) da tijesto bude hrskavo i dobro povezati da nastane gruba mrvicasta masa. U zdjelici izdrobiti svježi kvasac pa politi mlakom vodom, pošeceriti i pomješati da se kvasac rastopi, a šećer umiješa u vodu i kvasac. Kad se aktiviralo, politi po brašnu i podlijevanjem vode umijesiti mljackavo tijesto. Prosuti radnu površinu brašnom i još umijesiti da bude kompaktno. Kad se oblikuje kugla, zdjelu pobrasniti i vratiti tijesto pokriti cistom krpom da se diže 15 minuta. Za nadjev je potrebno u zdjelu pomiješati pasiranu rajcicu s origanom, šećerom i soli, a šunku i sir isjeci na trokutice i kad se tijesto dignulo, premjesiti malo u zdjeli, pobrašniti radnu površinu i razvaljati. Oblikovati roladu pa zatim narezati i oblikovati veće loptice, valjati ih u krug i sijeci na trokute. Premaziti paradajzom pa slagati šunku i sir i zarolati od nadjeva prema vrhu. Slagati na premazan pleh maslinovim uljem i kiflice premazati jajetom. Po želji posuti bilo kojim sjemankama ili čak sušenim mirodijama (origanom, bosiljkom, peršinom, ružmarinom)... Gotove su kad im površina pozlatni ~ DOBAR TEK~

Savet

Može se šunka i sir nasjeckati na kockice i umješati u gotov umak, a mogu se zarolane kiflice saviti kao mjesec...