# *Rol - Pizza*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **300 ml**mleka
- **500 g**brašna
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

**Za fil:**

- **200 g**dimljenog suvog vrata
- **200 g**sira
- **200 g**kackavalja
- **2**jajeta
- ulje

**Za posipanje:**

- **1 kesica**origano
- **1**jaje

## Priprema

Rastopiti kvasac u malo mlakog mleka pa dodati šecer pa kad se istopi dodati ostatak mleka i pola brašna.

Zatim dodati so i izmešati, dodati ostatak brašna i zamesiti srednje tvrdo testo.

Pokriti ga i ostaviti da malo naraste.

Mikserom ili viljuškom umutiti jaja.

Naraslo testo podeliti na 4 dela.

Razviti prvi deo testa u obliku pravougaonika pouljiti i namazati jajetom.

Staviti malo izmrvljenog sira, poreati kriške suvog vrata i narendati malo kackavalja.

Razvuci i drugi deo testa pa pokriti preko prvog testa pa ponoviti postupak filovanja.

Razvuci i treci deo testa pa pokriti preko drugog testa, ponoviti postupak. etvrti razviti, ali samo pouljiti.

Preseci nožem uzdužno na 4 dela.

Svaki deo uvijati i stavljati u pleh u koji ste stavili papir za pecenje.

Ostaviti da naraste pa namazati jajetom i posuti origanom.

Peci na 180 stepeni 30 - 35 minuta.

Služiti dok je toplo.

## Savet