

Rol pizza



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** mekog brašna
- **1 d** mleka
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** kisela pavlaka
- **0,5 dl** ulja

Za premazivanje:

- **100 g** hladnog margarina

Fil:

- **200 g** pizza šunke
- **100 g** gauda
- **po želji** kecap
- šampinjoni
- origano

Priprema

U mlako mleko dodati malo šećera i staviti kvasac da nadoe. U brašno staviti so, kiselu pavlaku i ulje te dodati kvasac. Umesiti mekano testo koje se ne lepi za ruke i ostaviti ga 30 minuta u frižideru. Prethodno testo prekriti folijom. Posle 30 minuta razviti što tanju koru i po njoj narendati zamrznuti margarin i saviti testo u rolat. Rolat podeliti na dva dela i ostaviti 15 minuta na toplom da uskisne. Razviti što tanju koru, premazati kecapom, posuti rendanom šunkom i iseckanim mariniranim šampinjonima. Uviti rolat i seci krugove s prsta debljine. Krugove slagati u pleh na pek-papiru. Tako uraditi i sa drugom polovinom testa. Gaudu narendati i posuti po rol pizzi, po želji posuti origano. Ostaviti 15 minuta u plehu da pizza naraste, a za to vreme zagrejati rernu na 200 stepeni. Ispeci rol pizzu do blede-žute boje. Može se premazati i jajetom pre pečenja.

Savet

Ove rol pizze su dobre za klince koji vole male komade i mogu biti dobro posluženje na roendanima. Mekane su i drugog dana.