

Pizza puževi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **10 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** soli
- **5 kašika** ulja

I još:

- **300-350 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **1 kesica** kečapa
- **1 kesica** origana
- **1** jaje - za premazivanje

Priprema

U mleko dodati šećer i zagrejati da bude toplo pa umrviti kvasac. Kad nadođe, uliti ga u brašno, dodati so, ulje i umućeno jaje pa zamesiti testo. Ostaviti ga na toplom da se udupla. Zatim ga prebaciti na radnu površinu, malo premesiti, dobro pobrašniti radnu površinu pa razvuci koru debljine oko 0,5-1cm. Na koru naneti kečap...

...staviti što tanje isecenu šunku, preko narendati kackavalj i staviti origano.

Zatim koru sa nadevom iseci na trakice širine oko 2cm.

Svaku trakicu posebno uviti (urolati) vodeći računa da se nadev ne istrese sa strane, pa poređati u podmazan pleh. Prekriti ih krpom i ostaviti da odmore dok se rerina zagreje na 200 stepeni. Neposredno pre pečenja ih premazati umućenim jajetom.

Pužice peći 25-30 minuta, postepeno smanjivati temperaturu do 150 stepeni i prekriti folijom da ne izgore.

Savet

Ako prvo sežete trakice od kore sa nadevom pa onda formirate pužice kao što ja radim, najbolje je koristiti nož za pizzu (ukoliko ga nemate, trk kod kineza i kupite sebi jedan, fantastičan je za precizno i brzo sečenje bilo kog testa). Može se i kora sa nadevom prvo uviti u rolat pa se onda iseku parčici, mada ja ne volim tako da "gnjavim" testo.