

Rol - Pizza



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mleka
- **500 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

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 šećer 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 izmravljenog 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