

Lisnati pizza trouglovi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1/2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **250 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **1** jaje
- **250 g** margarina

Nadev:

- **po želji** suhomesnato
- **po želji** kackavalj
- **po potrebi** kecap
- **po potrebi** origano
- **1** jaje za premazivanje
- susam za posipanje

Priprema

Polovinu navedene količine brašna, šećer i suvi kvasac izmešati. Vodu i mleko sjediniti i zagrejati da bude mlako. Jaje izmutiti viljuškom sa malo soli. U brašno uliti vodu sa mlekom i jaje, pa izmešati. Postepeno dodavati preostalu količinu brašna i zamesiti meko testo. Staviti ga u ciniju i umotati stolnjakom pa staviti na toplom da nadoe. Kad se udvostruci, preruciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, malo premesiti i razvuci koru

debljine do 1/2cm, pa je premazati polovinom omekšalog margarina.

Jednu trecinu testa preklopiti preko središnje trecine.

Pa preklopiti i trecu trecinu.

Opet preklopiti trecinu testa.

Pa još trecinu.

Opet razvuci koru, premazati je preostalim margarinom, pa ispreklapati opet kao što je objašnjeno.

Opet razvuci koru debljine 3-4mm, pa iseci kvadrate (moji su bili dužine 12cm).

Na jednu polovinu stavljati nadev, a drugu zaseci nožem na 2-3 mesta. Preklopiti zasjeceni deo, pa ivice pritisnuti viljuškom da se ne bi odvojile prilikom pecenja. Poreati u podmazan pleh i prekriti krpom pa ostaviti da odmore dok se rerna zagreje na 180 stepeni.

Pre pecenja premazati umucenim jajetom i posuti susam. Peci dok ne porumene.

Domace lisnato testo. :)

Savet