Rol pizza

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Ludo testo:

- **250 ml**mleka
- **250 ml**jogurta
- **1**jaje
- **50 ml**ulja
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 kockica**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **800 g**brašna

Fil za pizzu:

- **300 g**šunke
- **300 g**kackavalja (edamer)
- **100 g**maslinki
- **100 g**šampinjona
- **3**kisela krastavcica
- kecap
- origano

Za premazivanje rolata:

- **1**žumance
- **3 kašike**mleka

- miks semenki
- maslac

Priprema

Ludo testo: Stvarno, ovo, testo opravdava svoj naziv!! Za sve je: za mekike, kiflice, pogace, štrudle,..., ama sve što vam padne na pamet možete, od njega, da napravite. I što je jako bitno, može u frižideru da stoji tri dana, i da ga koristite po potrebi.

A sada, kako se priprema: U toplom mleku, sa kašikom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaje, so, jogurt, ulje, prašak za pecivo i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Testo treba da ostane mekano, ali da se ne lepi za ruke, tako da ga doradite, uz dodavanje vrlo malo brašna. Vanglicu (voditi racuna da vanglica bude šira i dublja, jer ce testo dosta narasti) nauljiti i u nju staviti umešeno testo. Nauljiti testo po površini, uvuci u plasticnu kesu (ciju unutrašnjost, takoe, nauljimo) i ostaviti u frižider, da prenoci. Narednog dana, od testa, možete praviti šta poželite...

Rol pizza: Za rol pizzu odvojiti od, pripremljenog, testa 700 g i ostaviti ga, pola sata, na sobnoj temperaturi. Zatim ga razviti u veci pravougaonik, da testo bude tanko razvijeno.

Razvijeno testo premazati kecapom (kolicina po ukusu), pa poreati, tanko, isecenu šunku. Preko staviti iseckane maslinke, kisele krastavcice i šampinjone (isecene na listice). Posuti origanom, po ukusu. Na kraju, obilno, izrendati kackavalj. Stranice testa, po 1cm saviti ka unutra (da ne iscuri fil) i testo, sa sastojcima, uviti u rolat. Rolat prebaciti u pleh, preko pek papira. Premazati ga mešavinom žumanceta i mleka i posuti semenkama. Još jedanput premazati preko semenki, da ne bi otpale posle pecenja. Preko, sredine, rolata staviti, na nekoliko mesta, iseckani maslac. Ostaviti da odmori, 10-ak minuta, dok se rerna ne zagreje na 180 stepeni.

Staviti rol pizzu da se pece. Kada testo porumeni izvaditi ga iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se, malo, prohladi.

Zatim ga iseci na šire parcice i poslužiti. Verujte - fantasticno je!!

Savet