

Pizza kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1** kocka kvasca
- **1,5** kašičice soli
- **1** kašika šećera
- **1** jaje
- **100 ml** maslinovog ulja
- **250 ml** tečnog jogurta
- **100 ml** tople vode

Nadev:

- **100 g** pileće šunkarice
- **100 g** mocarele
- **malo** kečapa
- **malo** origana

I još

- **1** jaje za premaz
- **malo** susama

Priprema

Prosejati brašno. Aktivirati kvasac sa malo vode, u koju smo dodali šećer i so. U ciniju za mešenje staviti brašno, aktivirani kvasac, ulje, smlaceni jogurt i vodu, jaje pa zamesiti podatno testo. Ostaviti ga da se diže. Za to vreme spremite sve za nadev. Podeliti nadošlo testo na dva dela radi lakšeg rukovanja, pa rasklagijati koru. Podeliti na onoliko delova koliko želite da imate kiflica. Na svaki trougao staviti malo kečapa, šunkarice, sira i origana, saviti coškove ka sredini da nadev ne bi cureo, pa potežuci uži kraj ka sebi motati kiflice.

Režati ih u pleh obložen pek papirom i ostaviti da nadožu. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni prvih 10 minuta, a onda smanjiti na 180 stepeni i još desetak ili dok fino ne porumene... vi najbolje poznajete svo šporet, pa se rukovodite time.

Savet