

Pizza pužici (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **100 ml** ulja

Fil:

- kecap
- **400 g** praške šunke
- **400 g** kackavalja (gauda)

Za premazivanje pužica:

- **1** žumance
- **2 kašike** mleka
- maslac/margarin

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa kašicom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, ulje i

pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo mesiti sve dok ne prestane da se lepi za ruke, uz dodavanje vrlo malo brašna (ne više od jedne kašike). Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste (da udvostruci svoju zapreminu).

Narašlo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i podeliti ga na dva jednaka dela. Jednu polovinu testa vratiti u vanglicu, prekriti ga sa providnom folijom i ostaviti na stranu. Drugu polovinu testa razviti skroz tanko u oblik pravougaonika.

Razvijeno testo premazati kecapom (kolicinu kecapa staviti po ukusu). Preko kecapa narendati deo kackavalja - preko kackavalja narendati deo šunke i, na kraju, opet narendati deo kackavalja (vodite racuna da šunku i kackavalj imate i za ostatak testa).

Testo zaviti u rolat. Rolat oštirim nožem iseci na parcice, debljine 2cm. Isecene parcice, stranom koja je secena, poreati u pleh preko pek papira. Na isti nacin uraditi i sa ostatkom testa.

Pužice premazati mešavinom umucenog žumanceta i mleka. Po vrhu pužica staviti po malo maslaca/margarina (ja sam stavila maslac vel. graška). Pužice ostaviti da odmore, dok se rerna ne ugreje na 200 stepeni.

U zagrejanu rernu staviti testo da se pece. Kada pužici dobiju lepu rumenu boju, izvaditi ih iz rerne i poslužiti ih uz kecap, majonez, jogurt, kiselu pavlaku...

Savet