

Pizza, rolnice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **6 d** mleka
- **2 dl** ulja
- **1 kockica** kvasca
- **3 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **oko 1, 2 kg** brašna

Nadev:

- **200 g** kecapa
- **400 g** parizera
- **200 g** kackavalja
- **po ukusu** origano
- **1** jaje za premazivanje
- **po ukusu** susam

Priprema

U mlako mleko dodamo ulje, šecer i udrobimo kvasac. So promešamo sa brašnom i postepeno dodavajuci umesimo glatko testo. Pokrijemo kuhinjskom krpom i ostavimo na toplom da se udvostruci oko 30 minuta.

Površinu za mešanje pobrašnjavino stavimo testo premesimo i podelimo na dve loptice ostavimo da miruje oko 10 minuta i rastanjimo oklagijom što tanje.

Premažemo polovinom kecapa, narendamo polovinu kackavalja i parizera pospemo organom po želji. Postupak ponovimo i sa preostalim materijalom.

vrsto urolamo i secemo nožem na željene velicine.

Poreamo na tepsiju obložen pek papirom premacemo izbuckanim jajetom i pospemo susamom po želji. Ostavimo da miruje dok se rerna zagreje na 180C zatim pecemo oko 20 do 25 minuta da lepo porumene.

Savet

Jednostavno za pripremu, a jako ukusno pecivo.