



Ostoros pizza

Nehézségi szint:
HALADÓKNAK

Elkészítési idő:
40 PERC

Mennyiség:
6 FŐ RÉSZÉRE

Mennyibe kerül?
MEGFIZETHETŐ



Elkészítése:

Az élesztőt a meleg, de nem forró 1.5 dl tejbe morzsoljuk, megszórjuk kevés cukorral, felfuttatjuk.

A liszthez adjuk az élesztős tejet, és a tészta többi hozzávalóját, (a maradék tejet lassan adagoljuk, amennyit a tészta felvesz, lehet hogy egy kicsit kevesebb tej kell) és rugalmas tésztát dagasztunk.

Elfelezzük a tésztát, és 2 gombócot formázva, lefedve, meleg helyen a duplájára kelesztjük.

A sűrített paradicsomot elkeverjük a ketchuppal, fűszerekkel.

A megkelt tésztát lisztezett felületre borítjuk, kinyújtjuk téglalap alakúra, és megkenjük a fűszeres paradicsomszósszal, rárakjuk a bacont vagy sonkát, megszórjuk reszelt sajttal. Ezután feltekerjük a tésztát (mint a bejglit), hosszába félbe vágjuk úgy, hogy az egyik véget nem vágjuk teljesen ketté, majd összetekerjük a két vágatot, végeit összecsípjuk, a másik gombóccal is ugyanígy járunk el.

Tepsiben kb 30 percen át kelesztjük.

Süssük kb 180°C-on kb. 18-20 percig.

Tipp:

Frissen melegen a legfinomabb.

Hozzávalók:

Tésztához:

- ✓ 500 g búzaliszt
- ✓ 25 g élesztő
- ✓ kb 300 ml tej
- ✓ 1 kk só
- ✓ 1 kk vegeta
- ✓ 2 ek olaj

Töltelékhez:

- ✓ 2 dl paradicsomsűrítmény
- ✓ 1 dl ketchup
- ✓ bazsalikom
- ✓ oregánó
- ✓ pizzafűszer
- ✓ bacon vagy sonka csíkok
- ✓ 20 dkg reszelt sajt