

Pizza tyčinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- hladká mouka 500 g
- vejce 1 ks
- mléko 250 ml
- cukr 1 lžička
- droždí 1.4 kostka
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 1 lžička

- **Náplň**

- šunka 200 g
- tvrdý sýr 200 g
- koření na pizzu 1 lžíce

- **Na dohotovení**

- vejce 1 ks
- sezamová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Připravíme si kvásek z droždí, cukru a teplého mléka. Zbylé mléko vlijeme do těsta. Všechny ingredience se smíchají a těsto necháme vykynout na teplém místě. Šunku nakrájíme na kostičky, sýr

nastrouháme. Z vykynutého těsta si připravíme dva obdélníky o rozměrech cca 20 x 30 cm. Jednu placku potřeme kečupem, nasypeme na ní koření, salám a sýr. Druhou plackou tu první přikryjeme a přimáčkneme. Pak krájíme cca 1cm široké proužky, které stočíme, přendáme na plech, potřeme vejcem a můžeme ještě posypat třeba lněným semínkem, sezamovým semínkem, nebo třeba mákem.

Pečeme při 170°C zhruba 15-20min.