

Pizza roll

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- hladká mouka 1 kg
- kvasnice 1.2 kostka
- voda 0.5 l
- olej 0.05 ks
- sůl 1 špetka
- vegeta 1 špetka
- kečup 1 ks
- strouhaný sýr 1 hrst
- pizza koření 1.2 lžička

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Do mísy od hnětače nasypeme mouku, rozdrobené kvasnice, špetku soli a vegety
2. Přilijeme olej, vodu a necháme 10 minut uležet, pak uhněteme těsto
3. Po vykynutí těsta (cca 1,5 h) naporcujeme bochánky o váze 150 g
4. Jednotlivé porce rozválíme na plechu potřeném olejem do oválu tak, že těsto má tloušťku cca 2-3 mm
4. Vzniklou placku potřeme kečupem a osázíme uprostřed náplní dle chuti a stavu ledničky
5. Opatrně zabalíme budoucí pizzu do roličky
6. Vršek zarolovaného těsta posypeme sýrem a špetkou vegety

7. Postup opakujeme u ostatních kusů s tím, že náplň jednotlivých rolek může být samozřejmě různá
8. Na plechu vyrovnané pizzy zasypeme pizza kořením a dáme péci do předehřáté trouby na 180 °C, 15 minut
9. Upečené dozlatova podáváme teplé nebo studené.

.

Poznámka:

vhodná náplň - šunka, párek, žampiony, brokolice...