Kolorowe mini pizze

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 1 szklanka
otręby pszenne - 0,5 szklanka
siemię lniane - 2 łyżka
mleko ciepłe - 100 ml
woda letnia - 50 ml
jajko - 1 szt.
drożdże świeże - 2 dag
olej - 2 łyżka
cukier - 1 łyżeczka
sól - 0,5 łyżeczka
Pozostałe produkty -
ketchup ziołowy - 2-3 łyżka
szynka gotowana - 5-6 plaster
kiełbasa cienka - 10 dag
papryka czerwona marynowana - 0,5 szt.
papryka zielona marynowana - 0,5 szt.
ser żółty - 9 plaster

Dodatkowe info:

Kolorowe pizzerki z wędliną i papryką, przygotowane w formie ślimaczków są oryginalne i bardzo smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem i mlekiem, dodać 2 łyżki mąki, zamieszać, pozostawić do wyrośnięcia. Do drugiej miski wsypać pozostałą mąkę, sól, otręby, dodać jajko, olej ciepłą wodę i wyrośnięty rozczyn.

KROK 2: Wyrobić ciasto, przykryć i pozostawić na 10-15 minut w ciepłym miejscu. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na deskę, rozwałkować w formie prostokąta, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 5-10 minut.

KROK 3: Następnie ciasto posmarować ketchupem z ziołami, ułożyć wędlinę i pokrojoną w kostkę paprykę.

KROK 4: Na wierzchu ułożyć plasterki żółtego sera i zwinąć jak roladę.

KROK 5: Ostrym nożem pokroić na 2-2,5 cm krążki.

KROK 6: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

KROK 7: Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 10-12 minut.