



## Zakrecona pizza

 smakujmy

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [francuska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

składniki na 2 pizze -

ciasto francuskie - 2 szt.

sos pomidorowy - 1 szklanka

mozzarella (starta) - 200 g

zioła do posypania - do smaku

dotatkowo: jajko - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Stolnicę oprószyć mąką. Wyłożyć na nią ciasto francuskie (jeśli jest zamrożone należy wcześniej odmrozić). Ciasto powinno dojść do temperatury pokojowej, wtedy nie kurczy się podczas pieczenia.

Nożem do pizzy (lub zwykłym nożem) wyciąć w każdym płacie ciasta francuskiego dwa kwadraty (czyli z 2 płatów wyjdą 4 kwadraty), następnie zaokrąglić ich brzegi odcinając nożem rogi ciasta. Pierwsze koło z ciasta ułożyć na blaszce (wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia). Posmarować sosem pomidorowym, następnie posypać ziołami i tartą mozzarellą. Przykryć drugim kołem wyciętym z ciasta francuskiego. Na samym środku koła postawić szklankę o nieco mniejszej średnicy. Przecinając nożem dwie warstwy ciasta wycinać paski, które następnie skręcać wokół własnej osi, tyle razy, na ile pozwoli ciasto, skleić na końcu, ściskając ciasto (z reszty ciasta można przygotować szybkie ciasteczka francuskie z owocami lub dżemem). Całość posmarować jajkiem roztrzepanym z 1 łyżką wody.

Tak samo postąpić z kolejnymi dwoma kwadratami.

Piec w temperaturze 200 – 210 °C przez około 15 – 17 minut lub do zarumienienia, w razie potrzeby przekręcając blachę podczas pieczenia by ciasto równo się dopiekło. Wyjąć, podawać gorące.