Pizzowe zawijasy

data aktualizacji: 2019.03.13 autor:

Składniki:

- 7 gr drożdży,
- 500 g mąki orkiszowej,
- szczypta soli,
- 2 łyżeczki cukru,
- 1 jajko,
- 1 szklanka mleka,
- 50 ml oleju,
- 2 duże cebule,
- 2 ząbki czosnku,
- 300 g pieczarek,
- dwie upieczone piersi kurczaka,
- 10 łyżek przecieru pomidorowego,
- 300 g tartego żółtego sera,
- sól, pieprz, zioła

Przygotowanie:

Do miski wsyp przesianą mąkę, dodaj drożdże, sól i cukier, wymieszaj. Wbij jajko, wlej szklankę

mleka i olej. Wyrabiaj ciasto przez około 5 minut, aż uzyskasz pulchną bryłę. Przełóż ciasto do miski i przykryj ściereczką. Zostaw do wyrośnięcia przez 40-50 minut. Przygotuj farsz. Pokrój cebulę w kostkę, posiekaj czosnek. Umyte pieczarki pokrój w plasterki. Na niewielkiej ilości oleju podsmaż cebulę z czosnkiem i pieczarkami. Posiekaj drobno piersi z kurczaka i dodaj do pieczarek. Smaż, aż pieczarki puszczą sok, który odparuje. Przełóż farsz do miseczki, dopraw łyżką przecieru pomidorowego, solą, pieprzem i ziołami.

Ciasto rozwałkuj cienko na kształt prostokąta. Wysmaruj je przecierem pomidorowym z solą pieprzem, czosnkiem i ziołami. Wyłóż na wierzch farsz i rozłóż go równomiernie na całej powierzchni ciasta, zostawiając około centymetr na brzegach. Posyp żółtym serem, aby przykryć całość równą warstwą, zwiń wszystko w roladę, nie dociskając zbyt mocno, a następnie podziel na równe części.

Przełóż bułeczki na blachę przykrytą papierem do pieczenia. Układając je, zostaw odstępy, ponieważ ciasto jeszcze urośnie. Włóż blachę do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez 25-30 minut aż bułeczki się zarumienią. Wypiek możesz zamrozić po wystudzeniu i wyjmować tyle bułeczek ile akurat będziesz potrzebować.

Przepis ze Szkoły Podstawowej w Słupi.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31283-pizzowe-zawijasy