Bułeczki pizzowe

data aktualizacji: 2019.11.25 autor: Inne

(fot. Joanna Bartnik)

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżeczka cukru
- 15 g świeżych drożdży
- 125 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli

Dip serowy:

- 1 opakowanie serka kremowego (125g)
- 1 kulka mozarelli (100g)
- 40 g parmezanu
- 60 g sera cheddar
- 3 suszone pomidory z oliwy

- 2 g salami pepperoni
- ½ ząbka czosnku
- garść posiekanych świeżych listków oregano
- sól i pieprz

Oliwa do posmarowania:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- świeże oregano
- ½ ząbka czosnku
- parmezan do posypania całości

Przygotowanie:

Dwie łyżki ciepłego mleka wymieszać z łyżeczką cukru i łyżką mąki. Dodać drożdże. Wymieszać i odstawić na 10 minut, żeby drożdże wyrosły.
Pozostałą mąkę wymieszać z solą. Dodać wyrośnięte drożdże, dolać wodę. Wymieszać łyżką i wyrabiać rękami 6-8 minut na elastyczne ciasto. W razie potrzeby podsypać mąką. Na początku dłonie można posmarować oliwą z oliwek.
Wyrobione ciasto podzielić na 12 części. Uformować z nich bułeczki i ułożyć w delikatnie wysmarowanym oliwą żeliwnym, okrągłym naczyniu wzdłuż brzegu. W środku zostawiamy miejsce na dip serowy. Odstawić na ok. 40 minut do wyrośnięcia.

W misce wymieszać serek naturalny z pokrojoną w kostkę mozarellą, startym chedarem i parmezanem. Dodać pokrojone w kostkę suszone pomidory i salami pepperoni. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek oraz sól i pieprz do smaku. Na koniec dodać posiekane oregano. Dokładnie wymieszać. Kiedy bułeczki wyrosną, na środek wyłożyć dip serowy.

Oliwę wymieszać z czosnkiem i posiekanymi listkami oregano. Posmarować oliwą wyrośnięte bułeczki. Całość posypać startym parmezanem. Piec w 200°C ok. 20 minut, aż bułeczki się zrumienią.

Przepis przygotowała Joanna Bartnik dla CODZISW.MENU

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33925-buleczki-pizzowe