

Pizza rollice

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

Tijesto:

350 g glatkog brašna
10 g svježeg kvasca
2-3 žlice maslinovog ulja
200 ml mlake vode
sol

Nadjev:

200 ml pasirane rajčice
300 g šunke
200 g mozzarelle
100 ml maslinovog ulja
nekoliko grančica svježeg origana
sol



Kvasac izmrvite u malo tople vode u koju ste dodali žličicu šećera i pustite da odstoji na toplom. Brašnu dodajte dignuti kvasac, ulje, sol i toplu vodu i umijesite mekano tijesto. Pustite da odstoji na toplom dok se volumen ne udvostruči.

Zamutite pasiranu rajčicu s pola količine ulja i soli. Narežite šunku, mozzarellu naribajte. Razvaljajte tijesto, premažite passatom, poškropite uljem, stavite šunku i naribanu mozzarellu i zarolajte.

Roladu narežite, poslažite odreske na masni papir i pecite 10 minuta na 200-220 °C. Posipajte svježim origanom i poslužite.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

