

Pizzerinki



Składniki

0,5 l - mleko
5 dkg - drożdże
1 łyżka - cukier
1 szt. - jajko
8 łyżka - oliwa z oliwek
1 łyżeczka - sól
ok.80 dkg - mąka pszenna
1 szt. - cebula
30 dkg - szynka
konserwowa
20 dkg - pieczarki
20 dkg - ser żółty
2 łyżka - olej
pieprz czarny
sól
2 łyżka - zioła
prowansalskie

Opis wykonania

Idealne na ciepłą przekąskę .Podane z keczupem lub barszczykiem (czystym) czerwonym smakują wyśmienicie.Polecam.

Drożdże rozetrzeć z cukrem,dodać lekko ciepłe mleko,wbić jajko roztrzepać,dodać oliwę,mąkę(mąki tyle aby ciasto miało konsystencję ciasta na proziaki),sól.Dokładnie wyrobić ciasto,przykryć pozostawić na ok. 20 min. do wyrośnięcia. Farsz: Cebulę obrać ,drobno pokroić,pieczarki oczyścić, również pokroić .Poddusić na oleju najpierw cebulę,gdy się zeszkli, dodać pieczarki i udusić razem.Przestudzić.Ser żółty i szynkę zetrzeć na grubej tarce.Wymieszać wszystko razem, doprawić do smaku przyprawami. Gdy ciasto gotowe (wyrośnięte) rozwałkować go na posypanej mąką stolnicy na grubość ok.0,5 cm i wykrawać szklanką kółka.Na każdy krążek ciasta, nakładać po łyżce farszu. Pizzerinki układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach (podrosną w czasie pieczenia).Wkładać do nagrzanego piekarnika od 170 do 180 stopni,piec ok. 15-20 min.(termoobieg 160 stopni przez ok.15 min.)