

Pizza štrudla

Slani pica rolat koji ćete jednostavno napraviti sa praškom za pecivo.

1 Štrudla    Jednostavno Vreme pripreme 30 Min.



- 1** Za pripremu testa, u dubljoj činiji pomešti brašno i prašak za pecivo. Dodati puter ili margarin, žumance i jogurt i ručno umesiti testo. Testo upakovati u foliju i ostaviti u frižideru da odstoji jedan sat.
- 2** Brašno posuti po radnoj dasci i pomoću oklagije razviti tanko testo. Premazati kečapom, a na površinu raširiti šunku, sir i bosiljak. Na kraju posuti origano i uviti kao rolat/štrudlu. Zatim preneti štrudlu na pleh, koji je prethodno obložen pek papirom. Rolat namazati žumancetom pomoću četkice, a zatim posuti susamom. Staviti u zagrejanu rernu i peći.
Električna rerna: 200 °C.
Rerna sa toplim vazduhom: 180 °C.
Vreme pečenja: oko 20 minuta.

- 3** Štrudlu ostaviti da se ohladi, zatim je iseći na šnite i poslužiti.

Sastojci:

Za testo:

275 g glatkog brašna
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
125 g omešalog maslaca ili margarina
1 žumance
75 g jogurta belog polumasnog

Za fil:

3 supene kašike kečapa
150 g šunke rezane
150 g sira edamera rezanog
100 g sira plavog (buđavog), izrezanog na listove
120 g sira kamembera, izrezanog na listove
bosiljka svežeg, u listićima
1 kašičica origana (ravna, kafena)

Premaz:

1 žumance
2 supene kašike susama

Za pečenje:

pleh (30 x 40 cm)
papir za pečenje