

Roll dog



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	40 dag
drożdże świeże	4 dag
mleko ciepłe	1/4 szklanki
cukier	1/2 łyżeczki
jajko	1 sztuka
woda	250 ml
olej	3 łyżki
sól do smaku	
ketchup	5 łyżek
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
czosnek	4 duże ząbki
parówki	11 sztuk
ser	20 dag
brokuły	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, mleka i cukru wyrobić zaczyn, odstawić do wyrośnięcia. Do mąki dodać sól, jajo, wyrośnięty zaczyn, olej, wodę. Wyrobić ciasto. Nie może ono być zbyt luźne ani zbyt gęste. Czosnek przecisnąć przez praskę. Wymieszać czosnek z ketchupem i przecierem pomidorowym. Brokuły ugotować przez 3 min aby były półtwarde. Ser pokroić w plasterki. Parówki obrać z folii. Ciasto podzielić na 2 części. Jedną część rozwałkować na cienki placek. Pokroić w kostkę na długość parówki zostawiając po bokach ok. 4 cm aby można było ciasto zawinąć. Na ciasto nałożyć przygotowany sos, ser, parówkę i brokuły. Zawijać, uważając aby ciasto dobrze się sklepiło. Układać na blasze wysmarowanej olejem. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni ok. 15-20 min. Wierzch posmarować ketchupem i posypać szczypiorem. Smacznego!