

Bułeczki we włoskim stylu



IGRASZKILOSU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto drożdżowe

drożdże świeże	1/4 opakowania
jajko	2 szt
olej	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
mleko	1/2 szklanki
mąka pszenna	2 szklanki
sól do smaku	

Nadzienie

pesto	1 słoiczek
suszone pomidory z ziołami Smak	8 szt
mozzarella w kulce	1 szt
oliwki czarne Smak	4-6 szt
boczek wędzony	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: drożdże rozkruszamy do miseczki, posypujemy cukrem i zalewamy letni mlekiem – odstawiamy na 15 minut. Mąkę przesiewamy do miski, wbijamy do niej jajka, wlewamy olej, rozczyn drożdżowy, sól i wszystko starannie łączymy na gładkie jednolite ciasto. Ciasto przykrywamy lnianą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę aby podwoiło swoją objętość.

Kiedy ciasto podrośnie przenosimy je na podsypany mąką blat zagniatamy ponownie i rozwałkowujemy na prostokątny placek (o grubości 0,5-1 cm).

Mozzarellę, pomidory i boczek kroimy w kostkę.

Na placku rozsmarowujemy pesto, na nim rozkładamy pokrojony boczek, pomidory, oliwki i mozzarellę. Ciasto zwijamy tworząc rulon, który następnie kroimy na plasterki o grubości około 2 cm.

Tortownicę lub małą blaszkę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia i układamy na nim pokrojone plastry ciasta (farszem do góry). Tak przygotowane bułeczki wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy 15-20 minut.

Po upieczeniu bułeczki wyjmujemy z formy i zostawiamy do wystygnięcia.