

Török pizza pogácsa

Hozzávalók:

a tésztához:

4 dl tej

1 dl olaj

2 db tojás (fehérjék a tésztába kerül, a sárgájuk a lekenéshez szükséges)

5 dkg élesztő

2 kiskanál cukor

1 kiskanál só

kb. 70 dkg liszt (puha, de nem ragadós tésztát kell készíteni)

a töltelékhez:

sonka/szalámi/bacon

paradicsomszelet

paprika

mozzarella

reszelt trappista sajt



Elkészítés:

A hozzávalókat bedagasztjuk - a fehérjéket nem kell felverni -, duplájára kelesztjük, majd ha megkelt 16 db gombócot készítünk belőle. Sütőpapírral bélelt tepsire rakosgatjuk, majd egy pohár aljával mélyedést készítünk rájuk. Ebbe a mélyedésbe halmozzuk a csíkokra vágott sonkát, szalámit vagy bacon, paradicsom szeleteket, paprikát, mozzarella szeletet, majd erre reszelt trappistát szórunk. A pogácsák tetejét a tojássárgájával lekenjük, és előmelegített 170 fokos sütőben, kb. 20 perc alatt készre sütjük.