

Pizzatekercs

Hozzávalók:

30 dkg liszt
10 dkg margarin
2 db tojássárgája
2 dkg élesztő
1 dl tej
1 tubus pizzakrém
15 dkg reszelt sajt
só, pici cukor, oregánó vagy olasz
fűszerkeverék, kevés olaj



Elkészítés:

Az élesztőt a langyos tejben, a cukorral felfuttatjuk. A lisztet átszitáljuk, belemorzsoljuk a margarint, majd hozzáadunk egy mokkáskanál sót, a tojássárgákat, a megkelt élesztőt, jól összedolgozzuk, és kétszeresére kelesztjük. A megkelt tésztát kettéosztjuk, és vékonyra kisodorjuk. Felületét olajjal megkenjük, kicsit megsózzuk, és megkenjük a pizzakrémmel. Meghintjük az oregánóval/fűszerkeverékkel, valamint reszelt sajttal. Feltekerjük, majd ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Egymástól távolabb, zsiradékkal kikent, vagy szilikonlappal bélelt tepsibe rakjuk. A tekercsek oldalait is megkenjük olajjal, tetejére reszelt sajtot szórunk. Kb. 10 percig a tepsiben továbbkelesztjük, végül előmelegített, kb. 200 fokos (légkeveréses 180 fok) sütőben pirosra sütjük.