

Pizzás csiga

Hozzávalók:

a tésztához:

50 dkg liszt

3 dl tej

2,5 dkg élesztő

1 kiskanál cukor

2 kiskanál só

1 db tojás

1 db tojás sárgája

1 evőkanál olaj

a pizzakrémhez:

1 kis doboz sűrített paradicsom

1 db kisebb vöröshagyma

3 gerezd fokhagyma

3 evőkanál olaj

só, bors, oregáno

gyorsabb változatban:

1 nagy tubus pizzakrém vagy 1 üveg pikáns paradicsomszósz (Lidl)

a töltékhez:

20 dkg reszelt sajt

20 dkg vékonyra szeletelt gépsonka (ez el is maradhat)

a kenéshez:

1 db tojás fehérje

5 dkg reszelt sajt



Elkészítés:

Az élesztőt kevés langyos tejjel, valamint a cukorral megkelesztjük. Amikor megkelt, a többi hozzávalóval együtt megdagasztjuk. Letakarva, langyos helyen duplájára kelesztjük. Közben elkészítjük a pizzakrémet: a finomra vágott hagymát az olajon megpároljuk, hozzáadjuk a paradicsomot, ízesítjük sóval, borssal, reszelt fokhagymával, oregánóval, és pár perc alatt összefőzzük. (A gyorsabb pizzakrém változatok esetében természetesen ilyen teendők nincsenek.) A megkelt tésztát deszkán kicsit átgyúrjuk, és két cipóra osztjuk. Mindegyiket kb. fél centi vastag téglalappá nyújtjuk, megkenjük a pizzakrémmel - ha sonkát is használunk, ezt is a tésztára fektetjük -, majd rászórjuk a sajtot. Feltekerjük, és a roládokat kb. 1,5 cm-es szeletekre vágjuk. A tepsit sütőpapírral kibéleljük, és a csigákat lapjára fektetve ráakasztjuk. Lekenjük a kissé felvert tojásfehérjével, és meghintjük a maradék sajttal. 180 fokra előmelegített sütőben, szép pirosra sütjük.