

Mini pizza rapide



Mini pizza rapide!!!!

De ce mini pizza rapide?! Pentru ca aluatul asta nu se lasa la dospit!!

Sunt grozave, se fac usor si rapid, asa ca trebuie neaparat sa le incercati!!!

Macar o data...pentru ca dup-aia o sa le faceti des ☐

Eu le-am facut nu numai la zilele de nastere ale lui Bogdi dar si in timpul saptamanii, cand am vrut ceva satios si gustos!

Si le-am facut cu tot felul de umpluturi, o combinatie mai reusita decat alta!

Ideale pentru zilele in care va raman bucati de cascaval sau mezeluri prin frigider, pe care nu le mai vrea nimeni :))

Procedeul de rulare al aluatului este acelasi cu cel al

melcisorilor din pizza.

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 500 g faina
- 40 g drojdie proaspata sau uscata 10 g
- 1 lingurita sare
- 1 lingurita zahar
- 6 linguri mari ulei de masline
- 250-280 ml lapte (sau apa)

Pentru umplutura:

- 250 g sunca
- 200 g salam
- 300 g cascaval

In plus:

- 1 galbenus de ou si 1 lingurita lapte pentru uns

Sfat: Desigur, daca nu va grabiti, puteti sa lasati aluatul la dospit, caz in care nu va mai fi nevoie de o cantitate atat de mare de drojdie, ci doar de 20 de grame drojdie proaspata, respectiv 7 grame drojdie uscata.

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Amestecati drojdia proaspata, in prealabil dizolvata in apa sau lapte (caldut), cu zaharul. Cerneti faina si puneti-o in bolul robotului sau intr-un vas incapator. Adaugati sarea, drojdia dizolvata in lapte si uleiul; framantati totul bine (pana se formeaza o „minge” de aluat). Daca folositi drojdie uscata, o amestecati direct cu faina!

In continuare, ungeti masa cu ulei si intindeti aluatul (nu foarte gros, dar nici subtire). Presarati peste aluat sos pentru pizza in strat subtire, **ketchup**, pasta de ardei, etc. si mezelurile cu cascavalul maruntite in blender sau tocate cu cutitul. Rulati cu

grija si taiati felii de cca. 3 cm grosime:



Ungeti fiecare mini pizza cu galbenusul amestecat cu lapte si
asezati-le pe tava mare de aragaz, tapetata cu hartie de copt:



Detaliu:



Mini pizzele se dau la cuptor pentru cca. 18-20 minute sau pana cand se rumenesc:



Excelente!!!!!! Ba chiar perfecte pentru aniversari!



Mai ales **ale copiilor** ☐



Poza veche ☐



Foarte bine de stiut, puteti pregati din timp aluatul si sa-l tineti la congelator pana cand aveti nevoie de el. Apoi, doar il scoateti, il lasati la dospit un pic...si gata pizzele!! ☐

Reteta preluata de la **Laura S. (Afrodite)**