

## Pizzowe bułeczki

data aktualizacji: 2020.01.29 autor: Redakcja



**Składniki:** 7 gr drożdży, 500 g mąki orkiszowej, szczypta soli, 2 łyżeczki cukru, 1 jajko, 1 szklanka mleka, 50 ml oleju, 2 duże cebule, 2 ząbki czosnku, 300 g pieczarek, dwie upieczone piersi kurczaka, 10 łyżek przecieru pomidorowego, 300 g tartego żółtego sera, sól, pieprz, zioła

**Sposób przygotowania:** Do miski wsyp przesianą mąkę, dodaj drożdże, sól i cukier, wymieszaj. Wbij jajko, wlej szklankę mleka i olej. Wyrabiaj ciasto przez około 5 minut, aż uzyskasz pulchną bryłę. Przełóż ciasto do miski i przykryj ściereczką. Zostaw do wyrośnięcia przez 40-50 minut. Przygotuj farsz. Pokrój cebulę w kostkę, posiekaj czosnek. Umyte pieczarki pokrój w plasterki. Na niewielkiej ilości oleju podsmaż cebulę z czosnkiem i pieczarkami. Posiekaj drobno piersi z kurczaka i dodaj do pieczarek. Smaż, aż pieczarki puszczą sok, który odparuje. Przełóż farsz do miseczki, dopraw łyżką przecieru pomidorowego, solą, pieprzem i ziołami.

Ciasto rozwałkuj cienko na kształt prostokąta. Wysmaruj je przecierem pomidorowym z solą, pieprzem, czosnkiem i ziołami. Wyłóż na wierzch farsz i rozłóż go równomiernie na całej powierzchni ciasta, zostawiając około centymetr na brzegach. Posyp żółtym serem, aby przykryć całość równą

warstwą, zwiń wszystko w roladę, nie dociskając zbyt mocno, a następnie podziel na równe części.

Przełóż bułeczki na blachę przykrytą papierem do pieczenia. Układając je, zostaw odstępy, ponieważ ciasto jeszcze urośnie. Włóż blachę do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez 25-30 minut aż bułeczki się zarumienią. Wypiek możesz zamrozić po wystudzeniu i wyjmować tyle bułeczek ile akurat będziesz potrzebować.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/34429-pizzowe-buleczki>