



Пица леб со лук

Пица леб со лук е одличен прилог за голем број јадења и со домашното тесто за пица, брзо ќе ги измамите симпатиите на гостите. Топло од рерна, вкус на путер, лук и свежо печено тесто... огладневме од самата помисла.



Состојки:

- 500 грама брашно
- 4 супени лажици маслиново масло
- 1 супена лажица сол
- 1 супена лажица шеќер
- 15 грама квасец
- 100 грама путер
- една рака магдонос
- 4-5 чешниња лук
- сол и бибер

Чекор 1

Прво ќе го направиме пица тестото. Многу е лесно ако го следите рецептот и оваа едноставна процедура. Просејте го брашното на работната маса. Ставете ја солта. Со рацете направете дупка во средината.

Со чаша сипете топла вода во дупката и ставете го прво шеќерот а потоа и маслиновото масло. Тоа ќе му даде прекрасен вкус и текстура на тестото. На крај ставете го квасецот и оставете го неколку минути да се активира во топлата вода со шеќерот и маслиновото масло.

Чекор 2

Сипувајте ја течната смеса во средината на брашното, по 1/3 на сипување. Земете вилушка и почнете да го фрлате брашното во течноста, внимавајќи да не ви истече од течноста. Фатете ја смесата со рацете и почнете да ја размесувате. На почетокот ќе биде неуредно, но по некое време ќе забележите дека тестото станува послушно.

Откако ќе се впије додадете малку од смесата со квасецот и повторно размесете. На крај додадете ја целата течност и веќе навистина ќе видите дека тестото ги добива посакуваните својства. Силно месете 3 до 4 минути, се додека не добиете тврдо тесто со рамномерна боја и текстура.

Кога тестото ќе биде по ваша желба, додадете малку брашно на дното од длабок сад, ставете го тестото, покријте го со крпа и оставете го на топло место околу 1 час.

Чекор 3

Додека чекаме тестото да стаса, го подготвуваме филот. Исечкајте го лукот. ќе ставиме неколку чешниња за да добиеме силен вкус на лук.



Потоа исечкајте го магдоносот. Ставете фолија врз даската за сечкање. Со рацете распространете го путерот кој е на собна температура и на него ставете ги лукот и магдоносот. Завиткајте ја фолијата во форма на цилиндар и ставете ја во фрижидер да се стврдне.

Чекор 4

Наместете ја смесата во тавата во форма на цевка по средината – таа ќе се рашири во текот на печењето и потоа ќе ја поткастриме при второто печење. Запомнете, зборот бискоти значи двапати испечено или зготвено.

Чекор 5

Кога тестото ќе стаса, извадете го од садот, размесете го и исечете го на 4 парчиња. Парчињата исукајте ги во овална форма. Притиснете со прстите и направете вдлабнатини во средината на парчињата, а потоа внимателно избоцкајте ги со вилушка.

Чекор 6

Извадете ја смесата од путер и лук од фрижидерот. Одмотајте ја и исечкајте ја на кругови. Ставете по пет кругови на секое парче од пица тестото. Потоа ставете го тестото во Делимано садот за печење. Печете го 15 - 18 минути во рерна, однапред загреана на 180 степени и потоа извадете ја тавата.

Чекор 7

Време е за сервирање. Пица лебот го сервираме на четвртини со исечкани домати, измешани со масло и магдонос.

Совет

Во овие мали пица лепчиња може да уживате кога се свежи од рерна или да ги понесете на училиште или на работа за ручек.

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk