

# Pizza Nyalókák

## Pizza nyalóka 1.

### Hozzávalók a tésztához:

**500g Mester Pizza por**

500 ml Folyadék

25g Élesztő

20g cukor

20 ml olaj

### Elkészítése:

A hozzávalókat összekeverjük, kenhető lágy tésztát kapunk. 10 cm-es körlapokat simítunk a sütőpapírra. **Mester pizza szósz port** kikeverjük hideg vízzel, a kész szósszal megkenjük a tésztát. Bacon kockát, szalámi szeletet, bazsalikom vagy rukkola levelet teszünk rá és sajttal megszórjuk. Kelesztjük, 180C-on pirosra sütjük, majd bambusz pálcára húzzuk és sörös korsóban tálaljuk.

## Pizza nyalóka 2.

### Hozzávalók a tésztához:

**500g Mester pizza por**

**200g Mester kelt tészta liszt**

450ml folyadék

50ml olaj

40g cukor

40g élesztő

Elkészítése: A hozzávalókból tésztát készítünk. Elnyújtjuk fél- 1 cm-es vastagságúra, nagy fánkszagatóval kiszaggatjuk. **Mester pizza szósszal** megkenjük. A feltét ugyanaz, mint az 1-es változatnál. Aki a puha tésztásat szereti, az válassza az 1.-t, aki a ropogósat válassza a 2. változatot, de feltétlenül ki kell próbálni mind a kettőt!

