

Pizzás csavart

Hozzávalók:

-a tésztához:

- 50g élesztő,
- 500 g **MESTER** kelt tészta liszt,
- 50g margarinnal,
- 40g cukor,
- 450-500ml tej,
- 1 tojás

-töltelékhez:

- 1 tasak Mester pizzaszósz por
 - 250ml víz
- szóráshoz
- egész mák
 - szezámmag

Elkészítés:

A tészta hozzávalóiból tésztát gyúrunk.

Addig dagasztjuk, amíg az edény falától el nem válik. Pihentetés nélkül 2-3mm vastagságúra nyújtjuk a tészta felét pizzaszósszal megkenjük, ráhajtjuk a tészta másik felét , majd mákkal megszórjuk. Kb 2 cm-es csíkokra vágjuk . A tésztát úgy szabjuk, hogy a rudak 20cm hosszúságúak legyenek. Az így kapott rudakat megcsavarjuk és az üresen maradt területet szezámmaggal meghintjük. Kelesztjük, 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.