

Töltött pizza gömb

Hozzávalók a tésztához:

- 250 g Mester pizza liszt
- 50 g Mester kelt tészta liszt
- 2-3 dl víz
- 20 g élesztő
- 1 teáskanál cukor
- 1 evőkanál olaj

Hozzávalók a töltelékhez:

- kolbász karika,
- lila hagyma kocka
- sajt
- Mester pizza szósz por
- víz

Elkészítése:

A hozzávalókat összekeverjük, egy puha, de nyújtható tésztát kapunk. Kinyújtjuk, töltött tészta készítő szerkezettel kiszaggatjuk a tésztát és egy korongot teszünk a töltött tészta készítőbe, megtöltjük a töltelékkel, ráhelyezzük a tészta korongot és a két tésztát összenyomjuk, sütő papírra tesszük, tetejét Oliva olajjal megkenjük, reszelt sajttal megszórjuk, kelesztjük, majd 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.