

Minipizzy pro domácí pekárnu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 14

701 kalorií , 40 g cukrů , 45 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/minipizzy-pro-domaci-pekarnu>

Příprava

Do pekárny v uvedeném pořadí vložíme ingredience na těsto, zapneme program TĚSTO a necháme ho zpracovat a vykynout. Mezitím si připravíme náplň z uvedených surovin. Po vykynutí těsto vyndáme z pekárny, vytvoříme minipizzy (cca 14 kousků), poklademe náplní, ozdobíme kečupem a dáme péct do vyhřáté trouby (horkovzdušná 170°C, elektrická 200°C), pečeme do zezlátnutí okrajů. Varianta II - kapsičky. Z těsta vykrojíme kolečka, plníme náplní, okraje dobře přitiskneme k době, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě.

Ingredience

- ✓ Na těsto: 200 ml teplé vody
- ✓ 1 vejce
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 200 g nejemno nastrohaného sýra
- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička cukru
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 1 lžička koření na pizzu
- ✓ 2,5 lžičky sušeného droždí (kvasnic)
- ✓ Na náplň: 200 g nejemno nastrohaného sýra
- ✓ 50 g strouhané nivy
- ✓ 1 vejce
- ✓ 100 g jemně nakrájené šunky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ příp. čerstvě nasekané bylinky (oregano, tymián,..)
- ✓ žampiony
- ✓ paprika
- ✓ kečup na ozdobení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně
nenáročné, Něco extra, Pečivo a produkty
domácí pekárny