

Pizza tyčinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 18min
Celkový čas: 1h 38min , Porce: **24**

1676 kalorií , **10 g** cukrů , **71 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: fugynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pizza-tycinky>

Příprava

Po vykynutí těsto rozdělíme na půlky a z každého vyválíme obdélník (asi 20 x 30 cm). Jeden pomašlujeme kečupem a přiklopíme druhým plátem. Rádýlkem nebo nožem nakrájíme asi 1cm proužky, které stočíme a přeneseme na plech s pečícím papírem. Necháme ještě 30 minut kynout přikryté utěrkou. Pak pomašlujeme rozkvedlaným vejcem. Pečeme na 180°C asi 18 minut. Hotové ihned přendejte na mřížku, jinak pečivo zbytečně rychle tvrdne.

Tip k receptu

Vyválený plát můžeme posypat strouhaným sýrem, dát plátky anglické slaniny, na drobné kousky nakrájenou vysočinu, popř. co máte rádi (nebo vám zbylo v lednici). Před pečením můžeme posypat hrubou solí, mákem nebo třeba sladkou paprikou.

Ingredience

- 200 ml vlažné vody
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 2 lžičky soli
- 1 lžičku koření na pizzu
- 1 vejce
- 200 g pizzy mouky
- 290 g hladké mouky
- 1/4 droždí (kvasnice)
- 1 lžičku cukru krupice
- 1-2 lžíce kečupu

Kategorie

Halloween, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Párty občerstvení, Pečivo a produkty domácí pekárny