

Необычная «пицца» по ВЫХОДНЫМ



Для теста мне понадобится:



- 300 г тёплой воды;
- - 10 г сухих дрожжей;
- - 100 г маргарина;
- - 0,5 ч.л. соли;
- - 2 ст. ложки сахара;
- - Мука (сколько тесто возьмёт).



- Дрожжи размешаем в воде (маленький пакетик или столовая ложка без горки).



Маргарин порежу на кусочки, подсыплю к нему немного муки и порублю ножом. Добавим соль, сахар, перемешаем. Теперь выльем воду с дрожжами и будем добавлять муку. Нельзя сказать точно, сколько понадобится муки, каждый раз по-разному.



- **Просто будем подсыпать понемногу и вымешивать, пока тесто перестанет липнуть к рукам. Старайтесь не «переборщить» с мукой, чтобы не получить тугое тесто, оно долго подходит и тяжело раскатывается. Стараемся вымесить тесто мягкое и эластичное – с таким тестом приятно работать. Вот, готов колобок.**



Помещу его в миску и накрою салфеткой, чтобы не заветрилось. Обычно ему требуется 30-40 минут, чтобы подойти.

Для начинки мне нужны:



- - Ветчина, 200 г;
- - Сыр, 250 г;
- - Пара маринованных огурцов;
- - 3-4 ложки майонеза.



- **Огурчики можно заменить маринованным луком или оливками. Ветчину и огурцы порежу на кусочки, сыр натру на тёрке.**

Спустя полчаса моё тесто
ГОТОВО.



Разделю его на две половины.



**Раскатаю часть теста в пласт
толщиной примерно 0,5 см.**



**Смажу его майонезом и
выложу начинку.**



Теперь сверну рулетом.



Нарежу рулет «на пятаки».



Так же поступлю со второй половиной теста. Противень выстелю пергаментной бумагой, смажу маслом. Выложу рулетики на противень и присыплю сверху сыром.



Отправляю в духовку. К слову, духовку я прогрела заранее. Выпекаются минут 10-15 при температуре градусов 200.

Всё, готово, можно отправляться на пикник.

