



Hozzávalók

a tésztához:

3,5 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 1 evőkanál porcukor, 55-60 dkg finomliszt, 10 dkg vaj vagy 1 dl olaj, 1 csapott evőkanál só, 3 tojássárgája

a töltelékhez:

20 dkg vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 16 dkg reszelt füstölt sajt, 16 vékony szelet gépsonka

a pizzaszószhoz:

1 kiskanál étkezési keményítő, 1 doboz (240 gramm) hámozott kockázott paradicsom, 3 evőkanál paradicsompüré, fél kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt

fekete bors, 1 púpozott kiskanál porcukor, fél-fél kiskanál szárított origano, kakukkfű, rozmaring és bazsalikom

a tepsi és a tészta lekenéshez:

0,5 dl olaj (lehetőleg olíva)

1. A tejet meglangyosítjuk, 2 decit kimerünk belőle, az élesztőt belemorzsoljuk, egy kevés porcukrot hozzáadunk, kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk. Ez nem bonyolult, mindössze annyi a dolgunk, hogy langyos (30-35°C-os) helyre félretesszük erre az időre.
2. A szobahőmérsékletű lisztet egy tálba szitáljuk, - egy keveset kiveszünk belőle, amivel majd tökéletesen beállítjuk a tészta állagát -, és a felfuttatott élesztővel, a maradék tejjel meg a porcukorral, a langyosra olvasztott vajjal vagy a szobahőmérsékletű olajjal, a tojások sárgájával, megsóva 6-8 perc intenzív dagasztással hólyagosra kidolgozzuk. Akkor jó, amikor az edény falától elválik. Nem kell megijedni attól, hogy a tészta eleinte csak egy ragacsos massa, addig kell dagasztani, amíg jó nem lesz.
3. Alul-felül kissé belisztezzük, és konyharuhával letakarva, langyos helyen (30-35°C-on) 50 perc alatt a duplájára kelesztjük.
4. A töltelékhez a szalonnát apró kockákra vágjuk, az olajat ráöntve egy serpenyőben megpirítjuk, szűrőlapáttal kiemeljük. Visszamaradó zsírjában elkészítjük a pizzaszószot. A keményítőt a zsíradékban elkeverjük, majd a kockázott paradicsomot ráöntjük. A sűrített paradicsomot hozzáadjuk, megsózzuk, megborsozzuk, a cukorral ízesítjük, az elmorzsolt zöldfűszereket hozzáadjuk. Éppen csak 1 percig kevergetve forraljuk.
5. A tésztát négyfelé osztjuk. Az egyiket enyhén meglisztezett gyúrólapon kb. 35x17

centisre, téglalap alakúra nyújtjuk. A pizzaszósz negyedét egyenletesen rákenjük, a sült szalonna negyedével megszórjuk. Végigrakjuk sonkaszeletekkel, amit egyenletesen meghintünk a reszelt füstölt sajt negyedével. Föltekerjük, akár a piskótaroládót szokás, majd ujjnyi vastagon főszeleteljük. A kis csigákat megolajozott tepsire sorakoztatjuk. Ugyanígy készítjük el a másik három tekercset is.

6. A kis csigák tetejét egy kevés olajjal lekenjük. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) kb. 18 perc alatt pirosasra sütjük. Melegen tálaljuk.

Jó tanács

- Ha a tepsire rakott tekercsetek sütés előtt meleg helyen 25-30 percen át kelni hagyjuk, vastagabb, de lazább szerkezetű tésztája lesz.

Kb. 48 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + sütés

Egy darab: 122 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.