Ciasto:

100 g orkiszu lub pszenicy
300 g mąki pszennej
30 g drożdży
szczypta cukru
220 g letniej wody
30 g oleju
1 łyżeczka soli
30 g roztopionego masła

Farsz:

100 g salami, pokrojonego na kawałki
100 g szynki gotowanej, pokrojonej na kawałki
100 g cebuli, pokrojonej na połówki
1 czerwona papryka, pokrojona na kawałki
100 g sera gouda, pokrojonego na kawałki
100 g przecieru pomidorowego
1 łyżeczka przyprawy do pizzy



Wykonanie:

Ciasto:

- do naczynia miksującego włożyć orkisz, zemleć – 1 min., obr. 10
- dodać resztę składników oprócz masła , wyrobić – 2 min., obr. Interwał
- na pergaminie rozwałkować ciasto formując kwadrat, posmarować masłem

Farsz:

- naczynie miksujące umyć, włożyć składniki na farsz, rozdrobnić – 20 sek., obr. 5, rozłożyć na cieście
- pomagając sobie pergaminem zwinąć ciasto w rulon, pokroić w plastry o grubości ok. 2 cm, poukładać płasko na blasze wyłożonej papierem do pieczenia
- przykryć i odstawić na 20 minut do wyrośnięcia, piec około 30 min. w temp. 180 st.