

Αφράτα ρολάκια πίτσας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

Για τη ζύμη

- 450 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 70 γρ. αλεύρι ολικής
- 300 γρ. γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά σε θερμοκρασία δωματίου
- 60 γρ. βούτυρο λιωμένο
- 1 φακελάκι μαγιά ξερή
- 20 γρ. ζάχαρη
- 10 γρ. αλάτι
- λίγο σιμιγδάλι φιλό για το άνοιγμα της ζύμης

Για τη σάλτσα

- 90 γρ. κέτσαπ
- 20 γρ. μουστάρδα απαλή
- 20 γρ. πάστα ελιάς
- 50 γρ. παρμεζάνα τριμμένη
- πιπέρι
- ρίγανη ξερή

Για τη γέμιση

- 200 γρ. φέτες καπνιστής γαλοπούλας
- 1 πράσινη πιπεριά
- 400 γρ. τυρί γκούντα τριμμένο

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

12

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ευχαριστούμε το μέλος μας, Mary Patoula για αυτή την υπέροχη συνταγή.

Για τη ζύμη

- Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ τα αλεύρια και ανακατεύουμε, ανοίγουμε μια λακουβίτσα στη μέση και ρίχνουμε τη μαγιά, τη ζάχαρη και το γάλα και αρχίζουμε να ανακατεύουμε παίρνοντας αλεύρι σιγά-σιγά.
- Όταν έχει απορροφηθεί το μισό αλεύρι ρίχνουμε και το αλάτι.
- Μόλις όλο το αλεύρι απορροφήσει το γάλα ρίχνουμε και το λιωμένο βούτυρο και συνεχίζουμε το ζύμωμα για λίγα λεπτά ακόμη (το ζύμωμα μπορεί να γίνει και στο μίξερ αλλά είναι πολύ εύκολο και μπορεί να γίνει πολύ γρήγορα και στο χέρι).
- Αφήνουμε τη ζύμη με το μπολ στην άκρη να διπλασιαστεί περίπου 1 ώρα. (Το καλοκαίρι με τη ζέστη μπορεί να είναι έτοιμο και σε μισή ώρα).

Για τη σάλτσα

- Σε ένα μπολάκι, ανακατεύουμε όλα τα υλικά και τα αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι να το χρειαστούμε.

Συναρμολόγηση

- Ανάβουμε το φούρνο μας στους 50 βαθμούς με αέρα.
- Ψιλοκόβουμε τις φέτες γαλοπούλας σε μικρά καρεδάκια και αφήνουμε στην άκρη.
- Ψιλοκόβουμε την πιπεριά επίσης σε μικρά καρεδάκια και αφήνουμε στην άκρη.
- Τρίβουμε και το τυρί γκούντα στο χοντρό του τρίφτη και αφήνουμε επίσης στην άκρη.
- Παίρνουμε τη ζύμη που έχει γίνει, και με τον πλάστη μας και λίγο σιμιγδάλι την ανοίγουμε σε φύλλο 30 x 40 εκ. περίπου.
- Απλώνουμε πάνω στο φύλλο της ζύμης πρώτα τη σάλτσα μας και μετά τη γαλοπούλα, την πιπεριά και τέλος το τριμμένο τυρί.
- Τυλίγουμε σε ρολό από τη φαρδιά πλευρά και κόβουμε κάθετα σε 12 ίσα κομμάτια.
- Σε ένα ταψί 25 x 30 εκ. περίπου στρώνουμε λαδόκολλα και τη βουτυρώνουμε.
- Τοποθετούμε τα ρολάκια μας μέσα σε ίσες αποστάσεις μεταξύ τους.
- Βάζουμε το ταψί με τα ρολάκια μας στο φούρνο και το αφήνουμε έτσι στους 50 βαθμούς για 20 λεπτά.
- Μετά τα 20 λεπτά χωρίς να ανοίξουμε το φούρνο μας, ανεβάζουμε στους 180 και ψήνουμε για άλλα 20 με 25 λεπτά, ανάλογα το φούρνο, μέχρι να πάρουν χρώμα πάνω - κάτω.

Πηγή: akispetretzikis.com