



Продукти за тестото /2 броя/:

250 гр брашно /тип 00/
3,5 гр суха мая или 1/4 прясна
130 мл топла вода
1 ч.л. сол
1 ч.л. захар
1 с.л. зехтин

За плънката:

100 гр шунка
150 гр моцарела
150 гр рикота
2 с.л. настърган пармезан
1 с.л. накъсани листа босилек или 1 ч.л. сух
2 яйца
1 жълтък
5 с.л. зехтин
сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в топлата вода, покрийте и оставете да втаса на топло 10 минути.
Пресейте в купа брашното и солта.
Направете кладенче и прибавете втасалата мая.
Замесете гладко и еластично тесто.
Накрая прибавете мазнината, омесете добре и поставете в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.
Загрейте фурната до 220 градуса.
Нарежете шунката на тънки ивици, моцарелата - на кубчета.
Разбъркайте рикотата с разбитите яйца, прибавете и останалите продукти, посолете и поръсете с прясно смлян черен пипер.
Втасалото тесто разделете на две равни части и всяка оформете с ръце до получаване на кръг с дебелина 0,5 см.
Намажете ги с 1 с.л. зехтин.
Сложете от плънката върху половината на тестото, захлупете с другата.
Защипете хубаво краищата, може да ги притиснете с вилица за да не изтече плънката по време на печене.
Намажете с разбит в 1 с.л. зехтин жълтък.
Печете 15-20 минути.