

## Töltött pizza



Feltöltötte:

A PHP Error was encountered

Severity: Notice

Message: Trying to access array offset on value of type null

Filename: receipt/receptpdf.php

Line Number: 42

Backtrace:

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/controllers/receipt.php

Line: 42

Function: errorhandler

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/views/receipt.php

Line: 558

Function: view

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/views/receipt.php

Line: 315

Function: require\_once

A PHP Error was encountered

Severity: Notice

Message: Trying to access array offset on value of type null

Filename: receipt/receptpdf.php

Line Number: 42

Backtrace:

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/controllers/receipt.php

Line: 42

Function: errorhandler

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/controllers/receipt.php

Line: 558

Function: view

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/controllers/receipt.php

Line: 315

Function: require\_once

## Hozzávalók

400 g liszt  
2-2,5 dl tej  
1/3 -ad élesztő  
1 kk cukor  
2 ek étolaj  
1,5 kk só  
Töltelék ízlés szerint bármi lehet

## Elkészítés

Az élesztőt felfuttatjuk a langyos, cukros tejben, majd mindent összedolgozunk. A tésztát 8 részre osztjuk.

Kis kör alakúra nyújtjuk és megkenjük pizzaszósszal/fokhagymás tejföllel, majd megtöltjük ízlés szerint (vagy a hátralévő maradékával). Én most pizzasonkát, lilahagymát, kígyóborkát, főtt tojást, chilis csirkemellet és reszelt sajtot tettem rá.

Ezután ráteszünk egy újabb kinyújtott tésztát, oldalt összecsiszogatjuk, behajtogatjuk. A tetejét lekentem fokhagymás tejföllel. 180 fokon készre sütjük.