

Vendégváró töltött pizzakosárcák

1. A kosárcák töltéséhez 800 gramm babos húsrá, chilire vagy bolognaira lesz szükség. Fontos, hogy ne legyen sok „leve”, mivel az eláztatja a tésztát sülés közben.

2. A pizzatésztához **fél kg fehér kenyérlisztet/simalisztet** mérjük ki.

TIPP: A pizzatésztát én kenyérsütő géppel gyúrtam össze, ugyanis ebben 40 fokban még nekem is elmegy a kedvem a tésztadagasztástól, amely a jó eredmény érdekében nem kis erőbefektetést igényel. Azonban ha híján vagyunk a dagasztási segítségnek, kézzel is hamar elkészül a pizza tésztája.

3. **2 kiskanál aktív élesztőport** (szárított élesztőt) elkeverünk **340 ml kézmeleg vízzel** és **két csipet cukorral**.

4. Az élesztős keveréket 10 percig állni hagyjuk.

5. A folyadékbázist gazdagítjuk még **120 ml olivaolajjal**, majd beledolgozunk **2 kiskanál sót** és a lisztet is. A pizzatészta a kissé lágyabb, ruganyos kelt tésztákhoz tartozik, így ne legyen nagyon tömör, de a gyúrófelülethez se ragadjon hozzá.

6. A tésztát meleg helyen, konyharuhával letakarva, 1 órát kelesztjük.

7. A normál méretű muffinsütő tepsi mélyedéseit olivaolajjal vékonyan kikenjük és **kukoricadarával** meghintjük. Ettől ropogós lesz a kosárka, de elhagyható, vagy helyettesíthető liszttel.

8. A pizzatésztából 12 db egyforma méretű gömböt formázunk, majd nyújtófával kis pizzákat nyújtunk belőlük.

9. A muffinforma mélyedéseibe helyezve őket, kis kosárcákat készítünk. A széle nyugodtan lehet egyenetlen, nem is kell teljesen egyformának lennie, hiszen sütés közben még úgymint kelni fog.

10. A kosarakba halmozzuk a választott tölteléket, majd mindegyik közepére **egy-egy mini mozzarella golyót** helyezünk és megszórjuk **oreganóval**.

11. A kosárcákat a gázsütő 3-4-es fokozatán, vagyis 175-180 °C-on készre sütjük, kb. 20 perc alatt.

TIPP: Salátával ebédre, de magában sör- vagy borkorcsolyának is kiváló.

Jó étvágyat!