

# Zöldséges-mozzarellás töltött zsömlék

Ínycsiklandó kelt tésztás finomságok

kb. 12 darab



Kis gyakorlat szükséges

● ● up to 120 Min.



## Hozzávalók:

### A kelt tésztához:

- 200 ml tej
- 4 ek. olívaolaj
- 500 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 1 tk. méz
- 2 db tojás (közepes méretű)
- 1 tk. só

### A töltékhez:

- 1 üveg aszalt paradicsom (olajos lében)
- 1 db kalifornia paprika
- 2 szál újhagyma
- 200 g mini mozzarella
- oregánó levelek

## 1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral béleljük.

**2 Elkészítés:**

A tésztához a tejet és az olajat meglangyosítjuk. A lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót a tejes keverékkel együtt, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd legmagasabb fokozaton 5 percig sima tésztává dagasztjuk. A tésztát meleg helyen, letakarva kelni hagyjuk, amíg szemmel láthatóan megnő (kb. 1 óra). A sütőt előmelegítjük. A töltelékhez az aszalt paradicsomot, paprikát apró kockára vágjuk, az újhagymát felkarikázzuk. A mozzarella golyókat négybe vágjuk. A megkelt tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgyúrjuk, majd egy 30 cm hosszú hengerré formázzuk. A hengert 12 egyenlő részre osztjuk. Minden részt egy kb. 12 cm átmérőjű kör alakú lappá nyújtunk. A zöldségeket a lapok közepébe helyezzük, a mozzarellát elosztjuk rajtuk, majd oregánóval hintjük. A tésztát összehajtjuk, a széleket jól összenyomjuk, és cipóvá formázzuk. A cipókat a varrattal lefelé a tepsibe fektetjük, és meleg helyen újra kelni hagyjuk (kb. 20 perc). Ezután a tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 220 °C**

**Légkeveréses: kb. 200 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 18 - 20 perc**

Sütés után a cipókat még melegen tálaljuk.

**Tip from the Test Kitchen**

- A sütemény lefagyasztható.