

# Пицети с много вкус

Феерия от италиански вкусове – козе сирене, рукола, кедрови ядки

about 8 парчета (/парченца)



up to 40 Min.



## Съставки:

### Тесто със суха мая за печене:

300 г пшеничено брашно  
1 пак. суха мая Dr.Oetker  
1 ч.л. сол  
175 мл вода топла  
2 с.л. олио

### Пълнеж:

200 г кайсии (добре отцедени от компот)  
150 г заквасена сметана  
3 г сол  
3 г черен пипер смян  
about 5 - 10 г розмарин  
30 г кедрови ядки  
150 г сирене козе  
about 30 г рукола  
about 2 с.л. мед течен

## 1 Тесто с мая:

Смесете брашното със сухата мая в купа и добавете останалите продукти. Разбъркайте всичко с миксер (куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 5 мин. до получаването на гладко тесто. Покрийте го с чиста влажна кърпа и го оставете на топло да втасва, докато видимо увеличи обема си.

## 2 Пълнеж:

Нарежете сушените кайсии на малки парченца. Смесете сметаната с подправките и я овкусете. В сух тиган с незалепащо покритие запечете кедровите ядки до златисто.



Върху леко набрашнена повърхност размесете втасалото тесто и го разделете на осем топки. Разточете всяка топка на кръгли питки с диаметър 12 см и ги наредете върху хартия за печене. Намажете питките със сметановата смес и поръсете с натрошено сирене и нарязаните кайсии. Оставете питките на топло място, докато видимо увеличат обема си за около 10 мин. След това печете в средата на предварително загрята фурна около 22 минути на горен и долен нагревател на 200°C или на горещ въздух на 180°C.

След изпичане извадете питките с хартията върху метална решетка да се охладят. Измийте и нарежете руколата. Разпределете руколата върху питките и поръсете с кедровите ядки. Накрая добавете малко мед отгоре и сервирайте.

recipe.tip.from.the..

- По желание може да замените кайсиите от компот с сушени или пресни, в зависимост от сезона.
- Вместо кедрови ядки може да използвате накълцани бадеми.

