



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.