چهار مدل اسنک با خمیر هزارلا

گوشت چرخکرده	۲۲۰ گرم
سیب زمینی	۵۰ گرم
گوجه فرنگی	۵۰ گرم
ادویه تاکو	۱ ق.غ
آب	۱.۴ پیمانه
پنیر مکزیکی	۵۰ گرم
پنیر پارمسان	۳۰ گرم
پنیر موزارلا	۳۰ گرم
پنیر پرولون	۲۵ گرم
پنیر ریکوتا	۶۰ گرم
ادویه ایتالیایی	۱.۴ ق.چ
نمک	۱.۴ ق.چ
پنیر چدار	۵۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد، آب پز
بیکن	۶ ورق
سس مارینارا	۲ ق.غ
پنیر موزارلا	۵۰ گرم
پپرونی	۱۰ عدد
تخم مرغ	۱ عدد
خمیر هزارلا	۴ ورق

۱ ابتدا در یک تابه، گوشت چرخکرده، گوجه فرنگی، سیب زمینی و ادویه تاکو را مخلوط کنید و سرخ کنید، سپس روی آن آب بریزید و بگذارید برای ۱۰ دقیقه بجوشد

۲ در یک کاسه، پنیر ریکوتا، پارمسان، موزارلا، پرولون و ادویه ایتالیایی را مخلوط کنید و کمی نمک به آن اضافه کنید(این مخلوط میکس چهار پنیر نام دارد)

۳ روی میز کا، آرد بپاشید و دو خمیر هزارلا را باز کنید، و از کناره روی هم قرار دهید و به هم بچسبانید سپس با وردنه آن را خوب ورز دهید تا به هم بچسبند(برای دو خمیر دیگر هم همین کار را انجام دهید)

۴ خمیر را روی سینی فر پهن کنید و به طور فرضی برای خودتان ۴ ستون و ۲ ردیف تصور کنید

۵ در ستون اول میکس چهار پنیر را بریزید و به صورت مستطیلی مانند ویدیو بچینید

۶ در ستون دوم، پنیر چدار ، تخم مرغ پخته شده و بیکن را بریزید

۷ در ستون سوم، پنیر مکزیکی(یا هر پنیر دلخواه) و روی آن مواد گوشتی که آماده کرده بودیم را بریزید

۸ و در ستون چهارم، سس مارینارا(پیتزا) را روی خمیر بمالید، روی آن پپرونی بگذارید و روی آن را با پنیر بپوشانید

۹ در فواصل بین مواد با برس، تخم مرغ زده شده را روی خمیر بمالید، خمیر دیگر را روی مواد قرار دهید و همانند فیلم با دست، فواصل را به هم بچسبانید و سپس با چاقو خمیر را ببرید، روی خمیر را با برس تخم مرغ بمالید و با چنگال کمی سوراخ کنید.

۱۰ سینی فر را در فر از پیش گرم شده در دمای ۱۹۰ درجه به مدت ۲۸ تا ۳۰ دقیقه قرار دهید

۱۱ نوش جان :)