

Mini pizza



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **1/2** kvasca
- **2 male kašike** soli
- voda

Fil:

- **200 g** salame
- **200 g** običnog sira
- **1** kisela pavlaka
- **mal**o maslinovog ulja
- bosiljak

Paradajz sos:

- **1 l** paradajz soka
- **1** glavica belog luka
- **2 - 3** grancice bosiljka
- so
- biber
- maslinovo ulje

Priprema

Kvasac preliteri sa malo tople vode i ostaviti da se istopi. U dublju posudu sjediniti brašno i so, dodati kvasac i zamesiti sa vodom da se dobije srednje tvrdo testo. Testo zaseci odozgo sa obe strane da se dobije oblik krsta, prekriti krpom i ostaviti na toplom mestu da naraste. U meuvremenu dok se testo odmara napraviti paradajz sos. U dublju posudu staviti malo maslinovog ulja i sitno seckani beli luk pa dinstati dok blago ne porumeni. Dodati bosiljak i paradajz sok, biber i so pa kuvati dok se tecnost ne smanji na pola i postane gušća. Skloniti sa šporeta i procediti kroz cediljku, a ako vam se neproseceni sos više svia samo izvadite bosiljak. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti, rastanjiti oklagijom da bude tanko i pomocu okrugle modle, velicine čaše, vaditi krugove i reati u podmazani pleh. Svaki krug premazati paradajz sosom, nakapati po malo maslinovog ulja, naneti po malo rendane salame i sira, staviti pola male kašike pavlake, posuti sitno seckanim bosiljkom i još po malo preliteri paradajz sos. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci pizze dok testo ne porumeni.

Savet