

Pizza sa maslinama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **2-3 kašike** maslinovog ulja

Za nadev:

- **300 g** maslina
- **500 g** cureceg ili pileceg parizera
- **300-400 g** trapista
- **oko 400 g** kobasice po želji
- **po ukusu** kecapa i origana
- **malobosiljka**

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu suve sastojke, pa uz dodavanje tople vode, umesiti meko testo. Ostaviti ga 15 minuta, a onda dodati maslinovo ulje, pa snažno izmesiti. Neka udvostruci zapreminu. Podeliti testo na 5 približno istih loptica, pomastiti, prekriti najlon-folijom i ostaviti bar 40 minuta u frizideru. Izvaditi testo, ostaviti ga još malo, a onda oklagijom rastanjiti na velicinu pleha, premazati kecapom, staviti nadev i masline, posuti origanom i bosiljkom. Neka odmara još malo. Peci u zagrejanjoj rerni da fino porumeni.

Savet