

Moja pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- oko **500** g brašna
- **250** ml mleka
- **125** ml ulja
- **1** kašica šećera
- **1** kašica soli
- **20** g kvasca

Fil:

- oko **300** g kackavalja
- oko **300** g salame, ili sunke
- oko **200** g šampinjona
- kecap
- origano

Premaz:

- **1** jaje
- malomargarina
- po željisu sam

Priprema

Zagrejati mleko da bude toplo, dodati šefer i izmrvljeni kvasac. Ostaviti 10 minuta da proradi. U sud staviti mleko sa kvascem, dodati malo brašna, so, ulje i mešati uz dodavanje brašna. Dobicete testo koje je masno i ne lepi se za ruke. Ostaviti ga pokrivenog da kisne oko pola sata, može i manje. Testo podeliti na loptice, (ja ih delim na manje, ovog puta mi je izaslo 17 loptica.) Još malo ih premesiti i ostaviti da odstoje 10-ak minuta.

Za to vreme na krupnoj strani narendajte salamu, kackavalj, i iseckajte pecurke. Svaku lopticu premazati kecapom, posuti organom, salamom, kackavaljem i na kraju stavite pecurke. Preklopite i spojite testo viljuškom. Reajte na tepsiju obloženu papirom za pecenje.

Na kraju izmutite 1 jaje, premazite testo, pospite susamom i stavite po kockicu margarina na svaku. Pecite 15-20 minuta na 200 C

Savet