

Pizza *Suncokret*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Testo za 2 pizze:

- **700 g**brašna
- **1 dl**maslinovog ulja
- **1 dl**mleka
- **1,5 dl**mineralne vode
- **3 kašicice**suvog kvasca
- **1 kašica**šecera
- **1-2 kašicice**soli
- **malo**origane

Za nadev:

- **6-8 viršli**
- **nekoliko** kašikakecapa
- **150 g**mariniranih šampinjona
- **250 g**pilecih grudi u crevu
- **150-200 g**trapista

Priprema

Prosejati brašno, dodati sve sastojke, pa umesiti mekano testo. Ostaviti da se udvostruci. Istresti testo na radnu površinu, odvojiti na dve lopte, za dve pizze. Razvuci koru i poreati viršle u krug.

Viršle preklopiti testom, pa zarezati 3 puta.

Zajedno sa pek-papirom preneti u pleh, pa okretati viršle u istom smeru. Još malo oblikovati testo rukama u plehu.

Premazati sredinu kecapom, posuti narendanim pilecim grudima u crevu, šampinjonima, sirom i origanom. Ostaviti pizzu da odmara još malo, taman dok se ugreje pecnica. Peci da fino porumeni.

Savet

Evo, ovako: Mere za testo su za dve pizze. Koliina vode zavisi od brašna, svako razliito "pije" pa stoga, dodajte malo-po malo, da se umesi glatko testo, a ako je potrebno, dodajte, nema pravila, bitno da možete rukovati njime... Mere za nadev su za jednu pizzu. U izvornom receptu стоји 8 hrenovki, ja nisam imala njih, nego obine, pa je meni "otislo" 6 komada po plehu...