

Pizza *Cvet*



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **25 g** svežeg kvasca
- **200-250 ml** mlake vode
- **1-2 kašika** maslinovog ulja

Za nadev:

- **malo** kečapa
- **po ukusu** kackavalja ili trapista
- **po ukusu** curece salame
- **po ukusu** ljute, ili obične kobasice
- **po ukusu** origana

Priprema

Kvasac razmutiti u malo tople vode i ostaviti da "radi". Prosejati brašno, dodati sve sastojke i uz dodavanje tople vode, kolicina može da varira, videćete sami. Umesiti meko testo. Ostaviti da "raste". Odvojiti dve lopte. Razvuci koru oklagijom, malo vecu od pleha.

Zarezati testo na cetiri strane i praviti zareze do ivice testa, broj zareza je po želji.

Isplesti testo iduci od sredine prema ivici tepsije.

Sad opet napraviti zarez u testu, ali ovog puta plesti od ivice prema sredini, tako da dobijemo osam latica. Krajeve pritisnuti u sredinu. Ja sam testo "plela" u tepsiji obloženoj pek-papirom.

Svaku "laticu" i sredinu premazati kecapom i nadenuti filom po želji, posuti origanom. Ostaviti da odmara i peci da fino porumeni.

Savet

Testo za pizzu možete umesiti po svome, ne morate se pridržavati ovih mera, a isto tako i nadev može biti po želji, ja lino, volim ljuto. Nisam stigla da slikam sve faze, pa sam se poslužila svojim receptom za pogau sa kupusom i kobasicama, jer se testo "plete" na isti nain. Žao mi je samo što nisam uslikala ono "pletenje" od ivice testa prema sredini, ali se nadam da sam objasnila. Prijatno!