

Testo za picu sa grizom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo za picu:

- **400 g** brašna
- **100 g** griza
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** ulja
- **1 kesica** suvog kvasca

Priprema

Prvo se u mlaku vodu umuti kvasac sa šecerom. Treba da odstoji neki minut, taman za to vreme pomešajte brašno i griz i zatim dodajete ostale sastojke: so, ulje i onda predhodno umlacenu vodu mešajući viljuškom.

Testo zatim umesiti i staviti u ciniju da odstoji 30 minuta. Testo treba da bude mekano, ali da se ne lepi za ruke. Zatim razvuci testo, staviti sastojke za pizzu po vašem izboru, peci oko 15 minuta na 250°C u rerni i pica je gotova.

Savet

Prijatno :)