

Pizza (pecenica, kulen)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **20 g** svežeg kvasca
- **3 kašičice** šećera
- **50 ml** tople vode
- **150 g** mleka
- **500 g** brašna
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- 1 jaje

Nadev:

- **300 g** pecenice ili šunke
- **100 g** kulena
- **300 g** kackavalja
- **1 kesica** origana
- kecap

Priprema

Staviti šećer, izmrviti kvasac i dodati malo tople vode i pustiti da odstoji oko 5 minuta. Brašno staviti u dublju činiju dodati so, ulje, kvasac, jaje, lagano izmešati i dodati toplo mleko. Zatim mesiti testo dok ne postane glatko i elastično, potom oblikovati testo u loptu i prekriti čistom kuhinjskom krpom. Ostaviti testo da naraste oko 30 minuta na toplom mestu.

Istresti testo na radnu površinu posutu brašnom. Preseci ga napola. Oblikovati svaku polovinu u lopticu. Razvuci testo oklagijom velicine pleha. Testo premazati kecapom, zatim rasporediti pecenicu ili šunku, kulen, narendati kackavalj i posuti origanom. Peci 10 minuta na 250°C.

Savet