Pizza tuna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **50 ml**mlake vode
- **50 ml**piva
- **50 ml**kisele vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Za fil:

- **1 konzerva**tunjevine
- **100 g**posnog kackavalja
- **po potrebi**kecapa po potrebi
- **po potrebi**ulja
- **po želji**origana

Priprema

Kvasac izdrobiti, dodati kašicicu šecera i dve kašicice brašna i rastvoriti u 50 ml mlake vode. U posudu za mešenje staviti brašno i dodati mu so. U brašnu napraviti udubljenje, pa tu dodati nadošli kvasac, a zatim i ostale sastojke za testo, pivo i kiselu vodu. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da naraste.

Naraslo testo premesiti i oklagijom razvuci veliku koru. Premazati je kecapom, posuti origanom, a preko

rasporediti komadice tune i parcice biljnog kackavalja. Sve posuti rendanim posnim kackavljem, preliti kašikom ulja i peci u rerni zagrejanoj na 200 C, oko pola sata.

Savet