

Punjena pizza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **oko 650 g** brašna
- **10 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **300 ml** vode
- **1/2 kašičice** soli
- **4 kašike** ulja

Za nadev:

- **300 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **200 ml** kečapa
- **po ukusu** origano

Priprema

U toplu vodu staviti šećer i kvasac. Kad nadoe, uliti ga u brašno, dodati so i ulje i zamesiti testo. Ostaviti da odstoji na toplom oko 40 minuta. Za to vreme narendati kackavalj, šunku narendati ili sitno iseckati, dodati origano i izmešati sve zajedno. Nadošlo testo zatim malo premesiti i podeliti na dva dela. Jedan deo razvuci u koru i staviti u podmazan pleh. Koru premazati polovinom kečapa, staviti mešavinu kackavalja i šunke (ostaviti slobodno oko 3-4cm do ruba), pa preko nadeva staviti ostatak kečapa. Od drugog dela testa razvuci koru i staviti je preko nadeva. Krajeve malo urolati. Ostaviti da odstoji 10-ak minuta pre pečenja, i probosti viljuškom na par mesta. Peci oko pola sata na 180 stepeni.

Savet