

Pizza kvadrati



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 dl** mleka
- **400 g** oštrog brašna
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **250 g** margarina
- **100 g** salame
- **100 g** sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **150 g** kecapa
- **po ukusu** origano

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa 1 kašicom šecera i malo brašna. Nakon toga u dublju posudu pomešati polovinu brašna pripremljenog sa omekšalim margarinom, zatim dodati jaja, posoliti i sjediniti sa nadoslim kvascem, dosipajući preostalo brašno zamesiti testo. Testo ostaviti da nadolazi 45 minuta.

Za to vreme narendati salamu i izmrviti sir.

Kada je testo nadošlo u njega umesati salamu i sir...

...potom sve zajedno premesiti i odmah ga rastanjiti oklagijom na pobrašnjennoj radnoj površini na debljinu od 0,5cm.

Razvuceno testo premazati kiselom pavlakom, posuti origanom i isarati kecapom.

Testo seci na kvadrate željene velicine i poreati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet