

Brza Pizza (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **malo** šecera
- **malo** soli
- **200 ml** kecapa
- **250 g** šampinjona (mariniranih)
- **300 g** šunke
- **400 g** kackavalja
- **malo** origana
- **1** jaje
- **1/2** kašeulja

Priprema

Kvasac izmrviti u mlaku vodu, dodati šecer, malo brašna, staviti da odstoji i nadodje. Dodati ga polovini brašna, dodati ulje, jaje, so, mlaku vodu da testo bude ree. Sastojke pomešati varjacom i dobro razraditi glatko testo, da nema grudvica (mlaku vodu dodavati po potrebi). Dodati ostatak brašna po potrebi i umesiti mekše testo. Ostaviti da odstoji na toplom.

Podeliti na delove, razviti krugove i filovati. Kecap, šunku, šampinjone pa kackavalj. Posuti origanom... Peci na 200-180 C... oko 20-tak minuta...

Savet