

## **Pizza a fiore**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Za tijesto:**

- **4** g instant kvasca
- **1** kašicica šecera
- **300** ml toplo vode
- **1** kašika maslinovog ulja
- **1/2** kašice soli
- **400** g brašna

### **I još:**

- **po ukusu** nadev
- kecap, origano, sir

## **Priprema**

Sjediniti kvasac, šecer i toplu vodu. Promiješati i ostaviti 10-tak minuta. Dodati so, maslinovo ulje i brašno, pa zamiješati tijesto. Ostaviti tijesto prekriveno, nekih 30 minuta. Tijesto podijeliti na dva ili tri dijela: Svaki dio tanko razvaljati, pa prebaciti na papir za pecenje.

Zarezati, kao na slici... premazati kecapom!

Staviti nadjev po ukusu, posuti ribanim sirom i origanom, pa preklopiti krajeve (kao na slici)!

Peci u pecnici zagrijanoj na 200-210 C , nekih 10-tak minuta (da porumeni)! Poslužiti toplo!

## **Savet**