

Pršut pizza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kgbrašna**
- **1kvasac**
- **malošecera**
- **malosoli**
- **1jaje**
- **1/2 cašeulja**

Za nadev:

- **200 gsuvog vrata (pršut)**
- **200 mlkecpa**
- **250 gmariniranih šampinjona**
- **400 gkackavalja**
- **1 kesicaorigane**
- **200 gšunke**

Priprema

Kvasac izmrvti u mlaku vodu, dodati šecer, malo brašna, staviti da odstoji i nadoe. 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 topлом. Podeliti na delove, razviti krugove i filovati.

Premazati kecapom, raporediti tanko seceni suvi vrat (pršut) po ukusu, marinirane pecurke, preko narendati kackavalj i posuti origanom. Peci na 200-180 C... oko 20-tak minuta...

Peci na 200-180 C... oko 20-tak minuta. U recept sam dodala i šunku, pa možete kombinovati po ukusu.

Savet