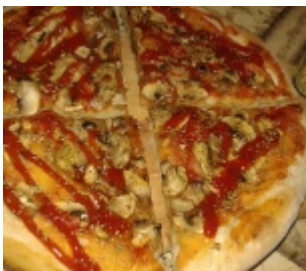


Vege pizza - pizza po UN dijeti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **po potrebi** brašno
- **1 kašicica** instant kvasca
- **1/2 kašice** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **po potrebi** lake vode

Za nadev:

- **150-200 g** šampinjona
- **5-6 kašika** kecapa
- **po potrebi** origano

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti mekše testo, preliti sa malo ulja, malo premesiti i ostaviti pola sata da nadoe. Kada je testo nadošlo, premesiti ga pa ga staviti u najlon kesu i u frižider na pola sata-45 minuta...

Testo izvaditi na pobrašnjenu radnu površinu veoma blago premesiti tj prebaciti krajeve na sredinu, okrenuti pa oklagijom razvuci testo za nijansu vece od tepsije da bi imali onaj rub malo deblji... preko testa namazati kecap, preko toga poreati šampinjone secene na listice (neka bude malo više, da pizza ne bude suva), preko toga posuti origano po želji, malo soli cisto da šampinjoni puste onaj njihov carobni sok...

Pizzu peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200-300 C. E sad, temperatura zavisi od toga da li cete od ovih

sastojaka napraviti 2 tanje ili jednu domacinsku picu kakvu ja volim... :) tanje pecite na 300 C.

Savet

Ko voli, može na pizzu dodati papriku, paradajz ili neko drugo neutralno povrće tj da bude škrobno... :) pizza je savršena, odozgo meka i sočna, a dole krckava ali blago... :) ako ne pravite po un-u, na pizzu možete dodati i rendani biljni sir... :)