

Mini pizze (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **100 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **2 kašicice**sesoli
- **1**jaje
- **20 g**kvasca

Za nadev:

- **po potrebi**kečapa
- **po potrebi** origano
- **100 g**salame
- **50 g**kackavalja

Priprema

Pomešati vodu i mleko i smlaciti, zatim dodati 20 g izmrvljenog kvasca i ostaviti da nadoe. Potom umutiti jaje u dubljoj posudi, dodati ulje, so, nadošli kvasac i brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti na topлом da odmara 50 minuta. Kada je testo nadošlo prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, podeliti na dve manje jufke, premesiti ga i razviti oklagijom u krug. Uzeti cašu i vaditi krugove.

Zatim na pek papiru staviti svaki komad testa.

Premazati ih kecapom, posuti origanom, staviti narendanu salamu i kackavalj.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok fino ne porumene.

Savet