

Mini pizze (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **3 dl**mleka
- **3 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 kašica**casoli
- **1**svež kvasac

Fil:

- **300 g**kečapa
- **400 g**salame
- **200 g**trapista
- origano
- po **željki**iseli krastavcici

Priprema

Mleko malo zagrejati pa u njega razmutiti kvasac, šecer i 1 kašiku brašna i ostaviti 10 minuta na toplo. U dublju ciniju sipati brašna oko 500g, dodati so i promešati sa varjacom, dodati ulje, vodu i uskisli kvasac i dobro

promešati varjacom i polako dodavati brašno i mesiti.(najbolje bi bilo da ne mesite sa rukama nego sa varjacom). Mesiti dok se na testu ne pojave mehurici. Ostaviti na toplo da se odmara oko sat vremena.

Testo podeliti na 2 dela. Razviti u pravougaonik i filovati. Namazati kecapom, izrendati salamu, sir posuti origano. Testo uviti u rolat i iseckati debljine prsta. Mini pizze reati u podmazan i brašnom posut pleh. Staviti da se peku u predhodno zagrejanu pecnicu na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet