

Doyuran Pizza



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Tijesto:

- **7 šoljica (od 100 ml)**brašna
- **1 šoljica**mlijeka
- **1,5 šoljica**vode
- **1 šoljica**ulja
- **1**jaje
- **1 kašičica**soli
- **1 kašičica**šecera
- **1 kašičica**instant kvasca

Nadjev:

- **po ukusu**uhomesnati proizvodi
- **po ukusu**sir
- **po ukusu**šampinjoni
- **po ukusu**masline
- **po ukusu**paradajz
- **malososa** paradajza
- Za premaz:
- 1 žumance

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Ostaviti, na toplom, da fermentira. Nakon sat vremena, na pobrašnjenoj radnoj plohi, tijesto podijeliti na jedan manji i jedan veci dio. Manji dio razvaljati, pa staviti na

dno pleha (premazanog sa malo ulja). Veci dio tijesta podijeliti na 16-18 loptica. Svaku lopticu malo razvaljati, u sredinu staviti suhomesnate proizvode, po ukusu, i parce sira. Preklopiti ivice, pa oblikovati lopticu.

Na isti nacin filovati i ostale loptice; pa ih poredati duž ivice pleha.

Razvaljano tijesto premazati sos paradajzom, pa preko rasporediti nadjev (kod mene pileca mortadela, ribani sir), posuti origanom...

...rasporediti suhomesnate proizvode, šampinjone...

...paradajz ili masline! Preko naribati još malo sira!

Loptice tijesta premazati umucenim žumancem.

Peci na 200 C oko 25 minuta.

Poslužiti toplo!

Savet