

Pizza (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **230 ml** tople vode
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **3 kašike** ulja
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **300 g** brašna

Za nadev:

- **100 ml** sosa od paradajza
- **6** svežih šampinjona
- **200 g** sira za pizzu
- **350 g** salame
- **200 g** kukuruza šecera

Priprema

U toploj vodi rastopi kvasac. U jednu plasticnu ciniju sipati brašno, dodati šećer, so i ulje. Pa dodati vodu sa kvascem. Zamesiti testo i ostaviti da odstoji. Kada se digne testo premesiti ga i ostaviti da još odstoji. Kada se opet digne razvuci ga oklagijom u obliku tepsije za šporet. Tepsiju pobrašiti i staviti testo u nju. Upaliti rernu na 220 stepeni i ostaviti da se greje.

Testo premazati sosom od paradajza. Poreati narezane šampinjone, pa preko njih izrendati salamu. Preko salame posuti kukuruz šećerac i na kraju narediti sir za pizzu. Ubaciti u zagrejanu rernu i peci 15-20 minuta. Prijatno!

Savet

Poslužiti uz jogurt. :)