Pizza pide



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **3 kašicice**suvog kvasca
- **1**jaje
- **1 šoljica**maslinovog ulja
- **2 kašike**kisele pavlake
- **oko 300 ml**tople vode

Za nadev:

- **200 g**pilece šunkarice
- **nekoliko kašika**kisele pavlake
- **4-5 komada**topljenog sira, tipa
- **malo**kecapa
- **malo**origana

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malo**semenki curikota

Priprema

U prosejano brašno staviti prvo so, šecer i suvi kvasac, potom jaje, ulje, kiselu pavlaku, a onda dodajuci postepeno toplu vodu umesiti mekše testo koje se odvaja od prstiju. Ostaviti testo da se udvostruci, a onda ga podeliti na manje loptice.

Svaku lopticu razvuci oklagijom elipsasto, pa oblikovati camcic. Tako razvuci sve lopte.

Središnji deo svakog testa premazati kiselom pavlakom, pa odozgo staviti rendanu šunkaricu.

Odozgo naseckati topljeni sir i posuti origanom. Ostaviti da odmore, pred pecenje ivice premazati umucenim jajetom i posuti curikotom. Peci pide da fino porumene. Najbolje je poslužiti ih uz ajvar.

Savet