Domaca pizza (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **400 g**brašna
- **250 ml**vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**kvasca
- **2 kašike**ulja

Fil:

- **nekoliko kašika**kecapa
- **250 g**trapista
- **250 g**šunke
- **200 g**šampinjona
- **150 g**sudžuka, cajne, po želji
- **nekoliko**maslina

Priprema

U toplu vodu dodati kvasac i ostaviti nekoliko minuta. U posoljeno tijesto dodati vodu sa kvascem i ulje i

zamijesiti tijesto.Ostaviti da nadoe 1h.

Tijesto možete prepoloviti, u zavisnosti od velicine pleha/tepsije koji koristite i razvlaciti oklagijom. Razvuceno tijesto prenijeti u pleh. Tijesto premazati kecapom, pa narendati trapist i šunku. Preko staviti šampinjone i sudžuk/cajnu (ja sam koristila tkz .Panonu). Peci na temperaturi od 200 stepeni. Kada je ispeceno, staviti masline, po želji.

Savet

Na kraju možete opet dodati keap preko, sve zavisi kako ko voli. Prijatno!