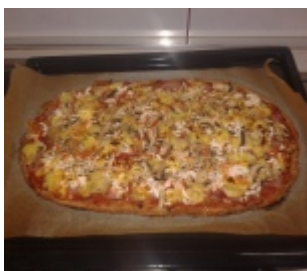


Pizza sa integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kocke** kvasca
- **2,5 dl** vode
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **50 g** heljadinog brašna
- **200 g** integralnog pšenice brašna
- **150 g** belog brašna
- **2 kašike** ulja

Za nadev:

- **300 g** kackavalja
- **300 g** feta sira
- **200 g** pečurki
- **100 g** šunke
- **100 g** suve slanine
- **100 g** pečenice
- **po potrebi** kečapa
- **po potrebi** origana

Priprema

Staviti kvasac, vodu i šecer da malo odstoji. Sva brašna pomešati zajedno i dodati so i ulje. Nadošli kvasac sipati u brašno i zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nadože oko 30 minuta.

Testo podeliti na dve jufke i rastanjiti. Pripremiti sve sastojke.

Filovati picu i staviti da se pece na 220 stepeni 10 minuta.

Savet

Pizzu možete filovati po želji ja sam izabrala ove sastojke :)