

Pizza sa domaćim testom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo

- **300** gbelog brašna
- **2** dlmleka
- **1** cašajogurta
- **30** gsvežeg kvasca
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera

Nadev

- **300** gtvrdog sira
- **4-5**svežih šampinjona
- **100** gdimljenog vrata
- **1** režanjdimljene slaninice
- za podlogukecap i paradajz sok
- **1** cenbelog luka
- za posipanjeorigano
- **1**jaje

Priprema

U posudu sipati brašno i kašicu soli. U posebnoj ciniji ugrejati mleko sa kašikom šecera i dodati kvasac. Ostaviti da kvasac nadoe. Zatim nadošli kvasac pomešati sa brašnom i dodati i jogurt. Mesiti onoliko koliko je potrebno da se nelepi. Testo ne sme biti tvrdo (bolje je i da se malo lepi za ruke nego obrnuto). Ja malo nauljim ruke pa ga na radnoj površini lepo izmesim. Ostavite ga zatim da nadoe jedno 30 minuta.

Kada je nadošlo, u nauljeni pleh razvucite testo rukom preko cele površine.

Zatim pristupite nadevu. Paradajz sok i kecap rasporedite po testu, cen belog luka sitno iseckajte pa i njega pobacajte, kao i origano.

Zatim idu dimljene stvari, šampinjoni i sir (izrendan).

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 250 (po potrebi smanjiti na 200). Posle 10-tak minuta (možda i manje, zavisi od rerne) na pizzu stavite jaje (celo) i nastavite da pecete još 10tak minuta. Proverite koru. Kada dobije lepu boju korice sa strane i odozdole, pizza je spremna za serviranje.

:-) Prijatno!

Savet