

Mini-pizze od graham brašna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **225 g** graham brašna
- **225 g** brašna
- **1/2** kvasca
- **2 kašike** maslinovog ulja

Nadev:

- **200 g** parizera
- **200 g** tvrdog sira
- **malo** kecapa
- **malo** origana

Priprema

Razmutiti kvasac sa malo tople vode i šecera i pustiti da narasta. Za to vreme prosejati obe vrste brašna i dodati kašičicu soli. U brašno dodati ulje, kvasac i toplom vodom zamesiti što mekanije testo. Pustiti da odmara. Preruciti testo na pobrašnjenu podlogu, odvajati komade velicine decije šake i svaki komad razvuci što tanje. Režati mini pice u nauljen pleh, svaku premazati kecapom, nadenuti parizerom i sirom i posuti origanom. Peci u zagrejanjoj rerni dok ne porumene.

Savet