

Jednostavna pizza



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **200 g** brašna
- **50 ml** mleka
- **10 g** kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **2 kašike** ulja

Nadev:

- **100 g** salame
- **100 g** kecapa
- **100 g** kackavalja
- **1 kašičica** origana

Priprema

Kvasac i šećer staviti u mlako mleko da se rastopi. U 150 g brašna umešajte so, pa po sredini napravite udubljenje gde ćete staviti jaje i kvasac. Sjediniti, prekriti krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta. Posle 15 minuta dolijte ulja i ostatak brašna, pa umesiti glatko testo. Razvucite oklagijom na debljinu koju želite, premazati kecapom, staviti rendanu salamu, zatim kackavalj i posuti origanom. Stavite u podmazanu tepsiju i pecite 15 minuta na 180 stepeni.

Savet