

Pizza na moj nacin



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 kašičice šećera
- 1 kašičica soli
- 1 prašak za pecivo
- 1 kg brašna
- 1 kockica svježeg kvasca
- 400 ml jogurta
- 400 ml mlijeka
- 200 g purece šunke
- 50 g mozzarella
- malo origana
- 500 ml paradajz sosa
- 2 cehna bijelog luka
- 400 g damera
- 100 g parmezana
- malo maslinovog ulja
- 50 g maslina

Priprema

Pocinjemo sa pripremom tijesta, u dublji sud staviti jaja i jogurt, izmješati dodati so, i mlako mlijeko u koje smo dodali šećer i kvasac, sve dobro izmješati i dodati prašak za pecivo i brašno. Umijesiti tijesto i ostaviti da nado?e. Kad tijesto nado?e istresti ga na radnu površinu i podijeliti u željeni broj loptica. Svaku lopticu malo izraditi na brašnu i ostaviti 15 minuta da se odmire. U me?uvremenu pripremamo sos, cehna bijelog luka ocistiti, isjeckati sitno i dodati na vrelo maslinovo ulje, malo propržiti i dodati paradajz sos, smanjiti

temperaturu i pustiti da se kuha oko 15 minuta, pred sam kraj dodati mozzarellu i origano. Ostaviti sos da se ohladi. Svaku lopticu razvaljati do željne velicine, okolice tijesta malo prstima oblikovati kao ogradicu, nanijeti sos i redati ostale sastojke. Gotovo tijesto staviti na uljem premazanu foliju i peci na 220 C oko 10 minuta.

Savet