

Mini cvijet pizza



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlijeka
- **100 ml** vode
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kockica** svježeg kvasca
- **100 ml** jogurta
- **1 prašak** za pecivo
- **150 ml** ulja
- **800-900 g** brašna
- **150 g** šunke
- **150 g** sira
- **malo** origana
- **1 jaje**
- **malo** susama

Priprema

Mlijeko i vodu ugrijati, dodati ostale sastojke so, šećer, kvasac, jogurt i ulje skupa dok se miješa tijesto sa brašnom i na kraju prašak za pecivo. Tijesto umiješati da bude glatko. Ostaviti da naraste. Nadošlo tijesto podijeliti u loptice manje velicine i svaku lopticu razviti oklagijom, zarezati nožem, premazati kecapom, staviti list šunke, posuti sirom i origanom, te preklopiti drugim dijelom. Gornji dio zarezati nožem, premazati jajetom,

posuti susamom i peci u pecnici na 200 stepeni C oko 25 minuta.

Savet