

## **Pizza sa maslinama**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **2 kašikesuvog** kvasca
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicicesoli**
- **2-3 kašikem**aslinovog ulja

#### **Za nadev:**

- **300 g**maslina
- **500 g**ureceg ili pileceg parizera
- **300-400 g**trapista
- **oko 400 g**kobasicice po želji
- **po ukusu**kecapa i origana
- **malobosiljka**

### **Priprema**

Prosejati brašno, dodati mu suve sastojke, pa uz dodavanje tople vode, umesiti meko testo. Ostaviti ga 15 minuta, a onda dodati maslinovo ulje, pa snažno izmesiti. Neka udvostruci zapreminu. Podeliti testo na 5 pribлизно istih loptica, pomastiti, prekriti najlon-folijom i ostaviti bar 40 minuta u frizideru. Izvaditi testo, ostaviti ga još malo, a onda oklagijom rastanjiti na velicinu pleha, premazati kecapom, staviti nadev i masline, posuti organom i bosiljkom. Neka odmara još malo. Peci u zagrejanoj rerni da fino porumeni.

**Savet**