

Moja pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **oko 500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **125 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **20 g** kvasca

Fil:

- **oko 300 g** kackavalja
- **oko 300 g** salame, ili sunke
- **oko 200 g** šampinjona
- kecap
- origano

Premaz:

- **1** jaje
- **malom** margarina
- **po želji** susam

Priprema

Zagrejati mleko da bude toplo, dodati šećer i izmrvljeni kvasac. Ostaviti 10 minuta da proradi. U sud staviti mleko sa kvascem, dodati malo brašna, so, ulje i mešati uz dodavanje brašna. Dobicete testo koje je masno i ne lepi se za ruke. Ostaviti ga pokrivenog da kisne oko pola sata, može i manje. Testo podeliti na loptice, (ja ih delim na manje, ovog puta mi je izašlo 17 loptica.) Još malo ih premesiti i ostaviti da odstoje 10-ak minuta.

Za to vreme na krupnoj strani narendajte salamu, kackavalj, i iseckajte pecurke. Svaku lopticu premazati kecapom, posuti origanom, salamom, kackavaljem i na kraju stavite pecurke. Preklopite i spojite testo viljuškom. Reajte na tepsiju obloženu papirom za pečenje.

Na kraju izmutite 1 jaje, premazite testo, pospite susamom i stavite po kockicu margarina na svaku. Pecite 15-20 minuta na 200 C

Savet