

*Pizza *Suncokret**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo za 2 pizze:

- **700 g** brašna
- **1 dl** maslinovog ulja
- **1 dl** mleka
- **1,5 dl** mineralne vode
- **3 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1-2 kašičice** soli
- **maloo** origane

Za nadev:

- **6-8** viršli
- **nekoliko kašika** kečapa
- **150 g** mariniranih šampinjona
- **250 g** pilećih grudi u crevu
- **150-200 g** trapista

Priprema

Prosejati brašno, dodati sve sastojke, pa umesiti mekano testo. Ostaviti da se udvostruci. Istresti testo na radnu površinu, odvojiti na dve lopte, za dve pizze. Razvuci koru i poređati viršle u krug.

Viršle preklopiti testom, pa zarezati 3 puta.

Zajedno sa pek-papirom preneti u pleh, pa okretati viršle u istom smeru. Još malo oblikovati testo rukama u plehu.

Premazati sredinu kecapom, posuti narendanim pilecim grudima u crevu, šampinjonima, sirom i origanom. Ostaviti pizzu da odmara još malo, taman dok se ugrije pecnica. Peci da fino porumeni.

Savet

Evo, ovako: Mere za testo su za dve pizze. Količina vode zavisi od brašna, svako različito "pije" pa stoga, dodajte malo-po malo, da se umesi glatko testo, a ako je potrebno, dodajte, nema pravila, bitno da možete rukovati njime... Mere za nadev su za jednu pizzu. U izvornom receptu stoji 8 hrenovki, ja nisam imala njih, nego obične, pa je meni "otislo" 6 komada po plehu...