

Klasicna pizza



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **100 ml**tope vode
- **200 ml**mlakog mleka
- **100 ml**ulja
- **40 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **oko 600 g**mekog brašna

Za nadev:

- **400 g**pileceg parizera
- **300 g**šunkarice
- **300 g**šampinjona
- **250 g**kackavalja
- **4**jajeta
- **200 ml**paradajza kuanog
- so
- biber
- origanoa
- maslinke
- kecap

Priprema

U odgovarajuću posudu za mešenje testa sipati vode, mleka i ulja, rastresti kvasac, dodati šećer i izmešati sve dok se kvasac ne rastopi. Posoliti i dodati polovinu brašna i mešati žicom da bi se svi sastojci sjedinili. Ostatak brašna dodavati i mesiti ručno dok se ne dobije glatko testo. Prekriti testo čistom krpom i ostaviti da odmori.

Od testa se mogu praviti dve velike ili tri manje pizze. Na odgovarajućoj podlozi oklagijom razvuci testo, prebaciti u prethodno pripremljen pleh za pečenje. Preko testa slagati iseckanu šunku i parizer, preko šunke i parizera slagati iseckane šampinjone. Preliti sa izmucenim jajima sa paradajzom da bi se sve ravnomerno popunilo i povezalo prilikom pečenja. Posoliti, pobiberiti, posuti izrendanim kackavaljem i na kraju posuti origanom i seckanim maslinkama. Peci na 200 C.

Savet