

Pizza (5)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **500 ml** mlake vode
- **42g (1 kocka)** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **po želji** kecap
- **po želji** salama
- **po želji** sir
- **po želji** origano

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac sa kašicom šecera pustiti malo koji minut da odstoji.

Postepeno dodavati brašno, ne odma svu kolicinu jer testo treba mekano da se umesi i dodati dve kašicice soli i umesiti testo.

Testo kad se umesi treba podeliti na 4 dela ukoliko zelite 4 pice velicine velikog tanjira.

Testo razvaljati i pustiti da odstoji 10tak minuta i posle ga nafilovati kecap, salama origano i sir.

Testo pecem na 250 C samo 10 minuta pošto volim da je reš pecena.

Savet

Ukoliko želite da je vazdušastija možete umesto obine vode staviti kiselu.