

Mini pizze (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1** kašaj jogurta
- **1** jaje
- **1 kašika** šecera
- **2 kašice** soli
- **1 kockica** kvasca
- **3 kašika** maslinovog ulja

Za fil:

- kecap
- **200 g** kackavalja
- **300 g** suhomesnatog
- **150 g** kackavalja
- origana

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati šecer, so, jogurt, jaje, maslinovo ulje i sa pripremljenim kvascem zamesiti testo. Testo treba da bude zamešeno, kao za kiflice.

Prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu i odmah ga razviti, debljine 0,5 cm. Manjom čašom vaditi krugove i reati ih u pleh, preko pek papira.

Preko svakog kruga staviti malo kecapa i kašicom ga razmazati. Kackavalj i suhomesnato (po izboru) izrendati, na sitnoj strani rendeta. Izrendanu smesu pomešati i po malo stavljati preko premazanog testa. Posuti malo, origano. 150 g kackavalja, takoe, izrendati na sitnoj strani rendeta i staviti po malo, po površini testa.

Rernu zagrijati na 190 C i staviti da se pece, pa smanjiti na 170 C. Paziti da testo ne pregori. Testo i treba da ostane blede boje, cim se kackavalj otopi i malo, promeni boju pica je pecena.

Savet