

## Domaca pizza (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za tijesto:

- **500 g** brašno
- **200 ml** mlijeka
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** kvasca

#### Za nadjev:

- **400 g** pizza šunka
- **400 g** sira trapista
- **300 g** šampinjona
- **po potrebi** kecapa
- **1 kesica** origane

### Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti na toplo da naraste. Tijesto podijeliti na dva dijela i svaki dio razvuci tanko u krug, za dvije velike pizze.

Tijesto premazati sa kecapom, zatim staviti pizza šunku, sir trapist, isjecene šampinjone i posuti sa origanom. Napomena: Nadjev je za dve pizze.

Peci na 250 C, oko 10 minuta. Pizzu služiti toplu. Preko staviti kecap po želji. Prijatno!

**Savet**