

Punjena pizza spirala



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2 d**lake vode
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1 kašika** ulja
- **1/2 kašice** soli
- **300 g** brašna

Za punjenje:

- **200 g** svežih šampinjona
- **200 g** šunke ili mesnate slanine
- **5-6 komada** zelenih maslina
- **1 kašica** origana
- **50 g** kackavalja
- gusti paradajz sok ili kecap
- **100 g** mozzarella sira

Priprema

U 2 dcl mlake vode staviti 1 kašiku suva kvasca, da stane 2-3 minuta pa dodati ulje, so i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi 30 minuta. Za to vreme napraviti punjenje. Šampinjone iseckati na listice, šunku na kockice, masline na kolutice. Na 1 kašiki ulja pržiti seckane šampinjone dok voda koju puste ne ispari, dodati so, 1 kašicu origana i seckanu šunku, malo propržiti, skinuti sa vatre, dodati seckane masline. Nadošlo testo izraditi na pobrašnjenoj radnoj površini razvaljati dužine 80 cm i širine 15 cm. Testo premazati paradajz sosom ili kecapom, staviti punjenje od šampinjona, šunke i maslina, preko izrendati 50 gr kackavalja. Sa strane preklopiti

testo i spojiti ivice tako da dobijemo jednu veliku rolnu unutra punjenu. Tu rolnu savijati u krug blago pritiskajući (da ne bi punjenje probilo testo) i tanjiti. Kad savijemo, opet blago rukama istanjiti, a posle oklagijom da dobijemo testo precnika 32-34 cm. Premazati paradajz sosom, rendanim i na listice mozzarella sirom. Kad savijemo pizzu ukljuciti rernu na 180 stepeni i kad se zagreje peci 20 minuta.

Savet