

Vreme je za pizzu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Za testo:

- **2,1/4 kašičice** kvasca
- **1,1/3 šolje (320 ml)** tople vode
- **3,1/2 šolje (440 g)** durum brašna
- (ili ako nemate može i obično)
- **naprstak** krupne morske soli
- **2 kašike (30 ml)** maslinovog ulja
- **3/4 kašičice** soli
- **1 kašika (13 g)** šećera

Fil za Havajsku:

- **200 g** isecene šunke
- **200 g** ananasa iz konzerve
- **po ukusu** oregano i so
- **100 g** mozzarella
- **1 tegla (250 ml)** paradajz sosa

Fil za svaštaru:

- povrce koje imate u frižideru
- **100 g** mozzarella
- kisela pavlaka
- pesto od bosiljka

- pesto od sušenog paradajza (opcionalnoo)
- **100 g**chorizo kobasice može i sremska

Priprema

U velikoj ciniji sipajte toplu vodu i kvasac. Promešajte i ostavite da stoji dok se ne zapenuša, oko 5 minuta. Dodajte brašno, maslinovo ulje, so i šećer. Promešate još nekoliko minuta. Kad su svi sastojci dobro promešani, mesite testo oko 7 minuta. Posle mešenja vaše testo treba da bude meko i elastično. Pritisnite ga prstom, ako se udubljenje vrati, vaše testo je spremno da naraste. Uoblicite testo u loptu. Nauljajte veliku ciniju, pa onda i testo sa obe strane. Stavite u ciniju i zatvorite sa plasticnom folijom. Sada ga ostavimo na toplom mestu da se udupla. Za toplo mesto ja vecinom predgrejem rernu na oko 100 stepeni Celzija. Onda ugasm, stavim testo i ostavim vrata rerne malo otvorena, tj zaglavim varjacom. Posle oko 30 minuta, zatvorim rernu i ostavim testo da naraste. Meni treba oko 1 sat i 20 minuta. Sada izvadimo testo i dobro ga lupimo da mu isteramo vazduh. Podelite testo na dva dela. Svaku loptu testa stavite u posebnu ciniju, prekrite plasticnom folijom i ostavite da miruje oko 15 minuta.

Podgrejte i pripremite nauljane i nabrašnjane tepsije u kojima cete ih peci. Ja sam koristila jednu okruglu i jednu ravnu. Rernu na 230 stepeni Celzija. Najmanje 30 minuta. Pripremite sve za fil. Mi smo pravili dve pice, jednu Havaji, sir, šunka, anans i mocarela, paradajz sos i jednu Svaštaru od povrca. Kao prvi premaz smo koristili gustu kiselu pavlaku, pa onda reali sve što smo imali od ostatka povrca u frižideru, pola patlidžana, paprika, luk., tikvica nekoliko krompira, pesto od bosiljka i pesto od suvog paradajza, nekoliko malih ceri paradajza, malo chorizo kobasice i mocarelu.

Izravnamo testo. Ja ga još malo premažem maslinvim uljem i prstima malo svuda pritisnem da se ne digne, dok se pece. I reamo. Ostavimo sve da miruje oko 15 minuta.

Pecemo oko 15 minuta. Prijatno!

Savet

Ne znam zašto dosta ljudi misli da je teško napraviti testo za pizzu. Kad je zaista vrlo lako, a gotova pizza, sa svim kondimentima na vrhu koji su vaš favoritije toliko puta i bolja i jeftinija od one koju kupite. Sastojci za svako pizza testo je isto, a ipak rezultat za svaku je razliit. Ovo ima više razloga: Vrsta brašna, kvalitet kvasca, koliko je predgrejena rerna, dužina mešenja test itd.