

Mini pizze (6)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **1,5 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** maslinovog ulja

Za nadev:

- **200 g** grendanog sira
- **200 g** šunke rendane (ili secene u trakice)
- **1/2 šoljice (od kafe)** pizza sosa

Priprema

Rastopite kvasac i šećer u vrloj vodi, dodajte svim ostalim sastojcima za testo. Nisam napisala kolicinu vode, jer zavisi od tipa brašna. Ja sad upravo imam neko ošrto brašno kuci, pa mi je trebalo skoro 200 ml mlake vode. Same ocenite koliko vode treba da umesite glatko testo. Ostavite ga da nadoe.

Za to vreme pripremite sastojke za nadevanje da su vam pri ruci. Pleh obložite pek papirom. Rerna da se zagreje na 200 stepeni.

Nadošlo testo razvucite na brašnom posutoj radnoj površini u oko 1,5 cm debljine. Manjom cinijicom ili vecom čašom vadite krugove iz testa. Reajte ih na pek papir i puniti sosom, sirom i šunkom, pa opet malo sira odozgo.

Peku se oko 15 minuta.

Savet

Pizza sos sam pravila od tenog paradajiza, malo vode, maslinovog ulja, morske soli i origana. Vodite rauna da ne bude previše redak. Ne koristim keap na picama pre peenja jer keap ima puno šeera, pa lako gori na visokoj temperaturi i osuši koru od pice. Keap možete dodati kad se služite. Prijatno!