

Pizza (7)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 500 g** brašna
- **po potrebi** mleka
- **1 kašicica** soli
- **2 kašice** origane
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premazivanje kore:

- **po potrebi-ukusu** kecap
- kackavalja
- salame
- origane
- 2 jajeta

Priprema

Rastopiti kvasac sa malo mlake vode i malo brašna, ostaviti da nadoe, a zatim ga dodati brašnu sa pecivom i malo soli. Zamesiti meko testo mlekom. Dodati origano testu. Ostaviti da nadoe, pa opet premesiti i ostaviti još jednom da nadoe.

Testo podeliti na dva dela i ratvuci tanku koru oklagijom. Koru staviti u tepsiju obloženu pek papirom. Namazati koru kecapom, narendati salamu, zatim kackavalj, prelitati još malo kecapom, posuti origanom. Umutiti

jaje viljuškom i preliti na sredini.

Isto uraditi i sa drugom korom. U zavisnosti od kolicine testa i debljine kore koju razvlacite možete imati još jednu koru. Ja sam sa malom kolicinom testa pravila tako da sam imala za dve tanke kore (oko pola cm debljina korice, jer volim kad korice nisu debele).

Savet

Možete dodati šta god volite, masline, peurke, kulen...Ovo je najjednostavnija verzijanta i meni najomiljenija :) Gotovu picu možete prekriti vlažnom krpom na nekoliko minuta. Testo je meko i jako ukusno. Uživajte :)