

## **Brza Pizza (4)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 1 kgbrašna**
- **1kvasac**
- **malošecera**
- **malo soli**
- **200 mlkecapa**
- **250 gšampinjona (mariniranih)**
- **300 gšunke**
- **400 gkackavalja**
- **maloorigana**
- **1jaje**
- **1/2 cašeulja**

### **Priprema**

Kvasac izmrviti u mlaku vodu, dodati šefer, malo brašna, staviti da odstoji i nadodje. Dodati ga polovini brašna, dodati ulje, jaje, so, mlaku vodu da testo bude ree. Sastojke pomešati varjacom i dobro razraditi glatko testo, da nema grudvica (mlaku vodu dodavati po potrebi). Dodati ostatak brašna po potrebi i umesiti mekše testo. Ostaviti da odstoji na topлом.

Podeliti na delove, razviti krugove i filovati. Kecap, šunku, šampinjone pa kackavalj. Posuti origanom... Peci na 200-180 C... oko 20-tak minuta...

**Savet**