Pizza (8)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**mekog brašna
- **280 ml**mlake vode
- **10 g**soli
- **20 g**šecera
- **3 kašike**kisele pavlake
- **30 ml**maslinovog ulja
- **1/2 kesice**suvog kvasca
- **za posipanje**brašno

Zeleni sos:

- **1 vezica**blitve
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **2 cena** belog luka
- **2 kašike**pavlake za kuvanje
- **po ukusu**soli

Sos od paradajza:

- **1 konzerva**usitnjenog paradajz pelata
- **1/2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2 kašike**maslinovog ulja

- **1 kašika**maslaca
- **1 kašicica** šecera
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mešavina suvih zacina za pizzu

Sos od gljiva:

- **100 g**šampinjona
- **50 g**drški od bukovaca
- **1/2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**kvalitetnog crvenog vinskog sirceta
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Za zelenu pizzu:

- **1 srednja**zelena tikvica
- **125 g**sira (kackavalj i mladi podliveni sir)
- **1 konzerva**sardine sa limunom
- **šaka**zelenih maslina
- **po ukusu**sveži bosiljak
- **po ukusu**mešavina suvih zacina za pizzu

Za pizzu sa suvim vratom i sirom:

- **100 g**dimljenog suvog vrata
- **125 g**sira (kackavalj i mladi podliveni sir)
- **šaka**crnih maslina
- **po ukusu**sveži bosiljak
- **po ukusu**mešavina suvih zacina za pizzu

Za gurmansku pizzu:

- **2**tanke roštilj kobasice
- **50 g**suve sremske kobasice
- **1** srednja paprika babura
- **šaka**ceri paradajza
- **1 manja glavica**crnog luka
- **125 g**sira (kackavalj i mladi podliveni sir)
- **po ukusu**sveži origano
- **po ukusu**mešavina suvih zacina za pizzu

Za pizzu sa gljivama:

- **100 g**šampinjona
- **100 g**bukovaca
- **100 g** dimljenog suvog vrata
- **125 g**sira (kackavalj i mladi podliveni sir)
- **po ukusu**mešavina suvih zacina za pizzu

Priprema

Priprema testa: U mlaku vodu dodajte ulje, pavlaku, šecer, so, suvi kvasac i dobro umutite. Postepeno tecnim sastojcima dodajte brašno dog se ne sjedini. Sada krece mešenje. Nauljenim rukama mesite testo sve dok gluten ne pocne da radi i testo postane glatko i odvaja se od posude. Ostavite testo u pokrivenoj posudi dok se ne udvostruci. Sada testo podelite na 4 jednake jufke, premažite ih uljem i ostavite u frižider da se odmara 30 minuta. Kada se testo odmorilo izvadite iz frižidera i ostavite na sobnoj temperaturi nekih 10 minuta. Razvucite testo i stavite ga na plehove za pizzu precnika 30 cm.

Priprema zelenog sosa: Na maslinovom ulju pržiti beli luk, na niskoj temperaturi dok ne omekša. Pojacati temperaturu i dodati na sitno isecenu blitvu i kratko termicki obraditi. Dodati pavlaku i zaciniti po ukusu. Izmiksati štapnim mikserom da se dobije gladak sos.

Priprema paradajz sosa: Na maslinovom ulju dinstati crni i beli luk sa kašicicom šecera dok ne omekša. Dodati pelat paradajz i lagano kuvati ne ispari veca kolicina tecnosti. Zaciniti po ukusu, dodati kašiku maslaca i izmiksati štapnim mikserom u gladak sos.

Priprema sosa od gljiva: Na maslinovom ulju dinststi crni i beli luk dok ne omekša. Dodati sitno seckane šampinjone i drškice od bukovaca. Kada gljive puste vodu zaciniti i dodati kašiku sirceta. Kuvati sve dok ne ispari višak vode. Izmiksati štapnim mikserom u gust sos.

Zelena pizza: Testo za picu premazati sosom, posuti 1/4 sira i poslagati tanko rezane kolutove tikvice. Posuti ostatkom sira, usitnjenim sardinama, zelenim maslinama i suvim zacinom za pizzu. Peci pri dnu rerne na najacoj temperaturi oko 10 minuta. Gotovu pizzu ukrasiti listovima svežeg bosiljka.

Pizza sa suvim vratom i sirom: Testo za pizzu premazati paradajz sosom, posuti 1/4 sira i poslagati suvi vrat. Posuti ostatak sira, crne maslinke i mešavinu zacina za pizzu. Peci pri dnu rerne na najacoj temperaturi oko 10 minuta. Gotovu pizzu ukrasiti listovima svežeg bosiljka.

Gurmanska pizza: Testo za pizzu premazati paradajz sosom, posuti 1/4 sira, poslagati prethodno ispecene i na sitno nasecene roštilj kobasice i kockice pecene paprike. Posuti ostatkom sira i poslagati kolutove crnog luka, kolutove paprika tanko secene kolutove sremske kobasice i ceri paradajz. Peci pri dnu rerne na najacoj temperaturi oko 10 minuta. Gotovu pizzu ukrasiti listovima svežeg origana.

Pizza sa gljivama: Testo za pizzu premazati sosom od gljiva, posuti 1/4 sira i poslagati suvi vrat. Posuti ostatkom sira i poslagati, seckane šampinjone i bukovace. Posuti zacinom za pizzu. Peci pri dnu rerne na najacoj temperaturi oko 10 minuta.

Savet

Testo za pizzu možete spremiti i do nekoliko dana ranije i uvati u frižideru.