

Pizza a fiore



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za tijesto:

- **4 g** instant kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **300 ml** tople vode
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1/2 kašice** soli
- **400 g** brašna

I još:

- **po ukusu** nadev
- kecap, origano, sir

Priprema

Sjediniti kvasac, šecer i toplu vodu. Promiješati i ostaviti 10-tak minuta. Dodati so, maslinovo ulje i brašno, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti tijesto prekriveno, nekih 30 minuta. Tijesto podijeliti na dva ili tri dijela: Svaki dio tanko razvaljati, pa prebaciti na papir za pečenje.

Zarezati, kao na slici...premazati kecapom!

Staviti nadev po ukusu, posuti ribanim sirom i origanom, pa preklopiti krajeve (kao na slici)!

Peci u pecnici zagrijanoj na 200-210 C , nekih 10-tak minuta (da porumeni)! Poslužiti toplo!

Savet