

Fokaca sa ceri paradajzom u ulju



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvog kvasca**
- **2 kašicešecera**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **oko 175 ml**tople vode

I još

- **nekoliko**ceri paradajza u ulju
- **200 g**pilece pizza šunke
- **100 g**trapista, ili nekog drugog sira po želji
- **100 g**mariniranih šampinjona
- **nekoliko** kašikakecapa
- **po ukusu**origana

Priprema

Prosejati brašno, umešati suve sastojke, pa promešati špatulom. Dodati maslinovo ulje, pa, podlivajuci toplovim vodom, umesiti meko testo. Ostaviti da odmara. Kad se volumen udvostrucio, istresti testo na radnu površinu, pa ga rasklagijati na velicinu malo vecu od pleha za pizzu. Podici malo krajeve, a sredinu izbockati viljuškom. Premazati testo kecapom, složiti listove šunke, pecurke i marinirani ceri paradajz, narendati sir i posuti origanom. Peci fokacu na 200-220 stepeni da fino porumeni.

Savet