

Mini pizze (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **20 g** kvasca

Za nadev:

- **po potrebi** kecapa
- **po potrebi** origano
- **100 g** salame
- **50 g** kackavalja

Priprema

Pomešati vodu i mleko i smlaciti, zatim dodati 20 g izmrvljenog kvasca i ostaviti da nadože. Potom umutiti jaje u dubljoj posudi, dodati ulje, so, nadošli kvasac i brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da odmara 50 minuta. Kada je testo nadošlo prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, podeliti na dve manje jufke, premesiti ga i razviti oklagijom u krug. Uzeti čašu i vaditi krugove.

Zatim na pek papiru staviti svaki komad testa.

Premazati ih kecapom, posuti origanom, staviti narendanu salamu i kackavalj.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok fino ne porumene.

Savet