

Pizza sa sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1,5 dl** vode
- **15 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** soka od paradajza
- **100 g** pileće salame
- **150 g** mocarele
- **1 kašičica** origana
- **3-4 kašike** maslinovog ulja
- **3 listica** bosiljka

Priprema

Kvasac rastvorite sa vodom i šećerom i ostavite ga sa strane. U prosejano brašno dodajte so, maslinovo ulje i pripremljnu vodu sa kvascem. Zamesite testo, pokrijte krpom i ostavite da se volumen udvostruci. Nadošlo testo premesite podelite u dva dela i rastanjite da prelazi izeve velicine tepsije (pleha). Premažite tepsiju maslinovim uljem i prebacite testo, premažite polovinom prepremljenog kecapa i pospite origanom.

Poreajte kolutove salame, zatim bogato pospite mocarelom (ili drugim rendanim sirom koji se razvlaci). Kada ste nafilovali pizzu savijte krajeve koji prelaze ivicu pleha prema unutra, i njih u tankom sloju premažite kecapom.

Pripremljenu pizzu ostavite sa strane a za to vreme ukljicite rernu na 250 stepeni da se ugrije. Pecite pizzu u

dobro zagrejanu rerni 15 minuta u donjem delu rerne.

Pecenu picu izvadite iz rerne i dekorirajte listovima bosiljka ili nane... I prijatno vam bilo.

Savet

Ova količina je dovoljna za dve pizze i sve treba podeliti na dva. Ali opet zavisi od veličine tepsije, pa u tom slučaju procenite sami.