

## **Mini pizze (10)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg** brašna
- **3 dl** mleka
- **3 dl** vode
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** svež kvasac

#### **Fil:**

- **300 g** kečapa
- **400 g** salame
- **200 g** trapista
- origano
- **po želji** kiseli krastavci

### **Priprema**

Mleko malo zagrejati pa u njega razmutiti kvasac, šećer i 1 kašiku brašna i ostaviti 10 minuta na toplo. U dublju činiju sipati brašna oko 500g, dodati so i promešati sa varjacom, dodati ulje, vodu i uskisi kvasac i dobro

promešati varjacom i polako dodavati brašno i mesiti.(najbolje bi bilo da ne mesite sa rukama nego sa varjacom). Mesiti dok se na testu ne pojave mehurici. Ostaviti na toplo da se odmara oko sat vremena.

Testo podeliti na 2 dela. Razviti u pravougaonik i filovati. Namazati kecapom, izrendati salamu, sir posuti origano. Testo uviti u rolat i iseckati debljine prsta. Mini pizze re?ati u podmazan i brašnom posut pleh. Staviti da se peku u predhodno zagrejanu pecnicu na 200 stepeni oko 15 minuta.

## **Savet**