

## *Pizza sa lepim testom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 ml**vode
- **10 g**kvasca
- **1/2 kašičice**šecera
- **1/2 kašičice**soli
- **2-3 kašike**ulja
- **oko 450 g**brašna

#### **Za nadev:**

- **oko 70 g**pecenice
- **oko 70 g**suvog vrata
- **oko 200 g**kackavalja ili gaude
- **100-150 ml**paradajz sos
- **po ukusu**origano

### **Priprema**

U toplu vodu staviti šećer i izmrviti kvasac. U brašno staviti so i izmešati. Kad kvasac nadođe, uliti ga u brašno, dodati ulje i zamesiti mekano testo. Ostaviti ga na toplom da se udvostruci. Rernu zagrejati na 180 stepeni. Nadošlo testo malo premesiti i razvuci u okruglu koru, prebaciti u podmazanu tepsiju i staviti u rernu na 6-7 minuta. ?im kora pocne da rumeni, izvaditi tepsiju, na koru naneti paradajz sos, suhomesnato, kackavalja i origano i preostali sos, pa vratiti u rernu da se dopece. Kad se kackavalj lepo razgreje - nakon 10-ak minuta - pizza je gotova.

Ova mera za testo je pogodna za tepsiju velicine 32 i vecu. Od nadeva možete staviti šta volite.

## **Savet**