

Pizza burek (sa domacim korama)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **6 dl** tople vode
- **1 kašika** soli
- **1 dl** ulja

Za nadev:

- **400 g** šampinjona
- **250 g** trapista
- **1 kašika** origana
- **400 g** parizera
- **200 g** kecapa
- ulje

Priprema

U dublji sud staviti brašno, dodati so, pa ulje i mlaku vodu. Zamesiti varjačom ili u mini pekarici, bitno je da testo dobro zamesite. Podelite na 2 jufkice koje ćete dobro uljem premazati odozgo i ispod i ostavite da odmori pola sata.

Na stolnjak stavite brašna, svuda raznesite, ne treba da bude mnogo, a li da vam se testo ne bi zalepilo. Stavite jufkicu i malko oklagijom razvijte, koliko možete, pa prebacite preko oklagije i pustite da se preko oklagije pusta, tako sa svake strane. Prelijte ulja po testu, onako prošarajte svuda. Onda lagano razvlacite testo rukama

povlaceuti ivice sa svake strane kružeci oko stola. Testo treba da bude jako tanko, da se providi. Krajeve testa skidajte rukom vrteći u klupce.

Za nadev: Iseckajte šampinjone, posolite i ispržite na ulju. Izrendajte šunkaricu, trapist, dodajte origano i šampinjone. Sve pomešajte pa pobacajte po testu jednu polovinu nadeva. Kecap onako posipajte, šarajuci, ne previše. Motajte testo sa jednog kraja stola do pola, pa sa druge strane stola isto do pola. Nauljite okruglu tepsiju i motajte u puž od sredine tepsije. Stavite da se pece, oko pola sata na 220 stepeni, treba fino da porumeni. Na kraju kada je peceno pokrijte pizza burek sa mokrom krpom, da bi gornja kora bila hrskava. Sve to ponoviti i sa drugom jufkicom. Seci na trouglove i služiti. Ovo je po meni najbolji najlakši način, pravila sam i kao klasičan burek, postupak je drugaciji, ali nadev pizza ne bude podjednako rasporeen i nalazi se u sredini bureka što mi se ne svia, ovako je svuda podjednako rasporeen i ima ga taman dovoljno.

Savet