

Pizza Margherita (na moj nacin)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mekog brašna
- **300 g** intergralnog brašna
- **1 dl** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **po potrebi** topla voda
- **1 kesica** suvog kvasca
- **300 g** šunke (pileceg parizera)
- **300 g** sira kackavalja
- **200 g** ukiseljenih šampinjona
- **200 g** maslina
- **4 kom** paradajza (usitnjenog)
- **3 dl** kecapa
- **1 kašičica** susama
- **1 kašičica** lanenog semena
- **po ukusu** origano

Priprema

Testo: U dubljem sudu sipati brašno, maslinovo ulje, so, šećer i sa kvascem rastopljenim u mlakoj vodi zamesiti testo. Testo ostaviti da miruje na toplom oko 30 minuta.

Nadev pripremiti: Šunku usitniti na komadice, sira narendati, šampinjone iseci na listice. Paradajz oljuštiti i usitniti nožem, parcice po želji (ja sam ih malo usitnila neke sam cele stavila odozgo).

Testo razvuci oklagijom, što tanje.

Tepsiju podmazati uljem, koru pripremljenu staviti u tepsiju. Testo razvuci preko tepsije da je prekrije skroz.

Krajeve testa uvijati, vratiti nazad u tepsiju i formirati deblji krug unutar tepsije.

Testo premazati maslinovim uljem, posipati polovinu rendanog kackavalja, po njemu posipati seckane šunke i šampinjone na listice. Preliti usitnjenim svežim paradajzom, preko njega preostali sira. Preliti kecap preko pizze i uljem poprskati, a origanom zacinimo pizzu.

Pripremljenu pizzu peci u predhodno zagrejanj rerni 10-15 minuta. Vrucu pizzu secite odmah i služiti.

Savet

Margherita pica je pravljena po mom ukusu. Ukusna je i mirise cela kua na origano i njene sastojke. Testo dobro pripremite i zagrijati rernu. Da bi bila dobra Pizza, sona, pikantna poprskajte je pre peenja maslinovim uljem. Prijatno!