Pizza camci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **1 šoljica**maslinovog ulja
- **2**jajeta
- **2 kašike**milerama
- **oko 400 ml**tople vode

Za punjenje:

- **200 g**pilece pizza šunke
- **150 g**mocarele
- **malo**kecapa
- **malo**origana
- **malo** zacina sa ukusom paradjaza,
- mocarele i bosiljka
- **malo**maslinovog ulja

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malo**semena curikota

Priprema

Prosejati brašno, špatulom umešati šecer, so, suvi kvasac, a onda dodati jaje, mileram i maslinovo ulje. Toplom vodom umesiti meko testo i ostaviti da raste na toplom. Nakon tog vremena, podeliti ga na loptice, svaku oklagijom razvuci elipsasto, pa napraviti po jedan rez sa svake strane. Na sredinu staviti malo kecapa, preko rendanu pilecu šunkaricu, komadice mozarele, posuti zacinom i sa par kapi maslinovog ulja.

Levi kraj testa preklopiti peko nadeva i uvuci u zarez na desnoj strani, i obrnuto.

Oblikovati camac. Podvuci krajeve testa ispod camca, da se ne bi podigli prilikom pecenja.

Tako raditi dok se ne potroši sav materijal. Ostaviti camce da odmaraju dok se rerna greje. Pred pecenje ih premazati umucenim jajetom, posuti curikotom i peci da dobiju lepu, zlatnu boju.

Savet