

Domaca pizza (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**voda
- **50 g**margarina
- **1 kocka**kvasac
- **1 kašičica**šecera
- **2 kašičice** soli
- **600 g**brašna

Za fil:

- **200 ml**kecapa
- **200 g**pileca salama
- **100 g**suva slaninica
- **1 kašičica**origano
- **200 g**kackavalja
- **100 g**šampinjona

Priprema

Aktivirati kvasac. U mlaku vodu dodati šećer, kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom i ostaviti nekoliko minuta da krene kvasac. U vanglicu staviti margarin, izgnjeciti ga viljuškom, dodati soli, isipati

nadošli kvasac i sa brašnom zamesiti glatko testo. Testo odmah podelite na dve loptice i svaku razviti oklagijom do velicine pleha. Premazati kecapom, narendati salamu, iseckati na listice šampinjone i dodati suhu slaninicu isecenu na šnite. Pleliti kecapom. Posuti origanom.

Ugrejati rernu na 250 C i staviti pleh blizu gornjeg grejaca. Peci oko 10-ak minuta, izvaditi iz rerne i posuti rendanim kackavaljem.

Vratiti u rernu još minut, dok se otopi kackavalj i uživati u ukusu.

Savet