

Pizza sa integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kockekvasca**
- **2,5 dl vode**
- **1 kašika šecera**
- **1 kašikasoli**
- **50 g heljdinog brašna**
- **200 g integralnog pšenicnog brašna**
- **150 g belog brašna**
- **2 kašikeulja**

Za nadev:

- **300 g kackavalja**
- **300 g feta sira**
- **200 g pecurki**
- **100 g šunke**
- **100 g suve slanine**
- **100 g pecenice**
- **po potrebi kecapa**
- **po potrebi origana**

Priprema

Staviti kvasac, vodu i šecer da malo odstoji. Sva brašna pomešati zajedno i dodati so i ulje. Nadošli kvasac sipati u brašno i zamesiti testo. Ostaviti na topлом da nadoe oko 30 minuta.

Testo podeliti na dve jufke i rastanjiti. Pripremiti sve sastojke.

Filovati picu i staviti da se pece na 220 stepeni 10 minuta.

Savet

Pizzu možete filovati po želji ja sam izabrala ove sastojke :)