

Pizza (posna varijanta)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **1/3 kockice** kvasca
- **230 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **80 ml** ulja

Fil:

- **160 g** mariniranih šampinjona
- **1** srednji paradajz
- **1** veća, sveža, paprija
- **4** barenih somborki
- **4** kiselih krastavica
- **1** manji, ljubicasti, luk
- **400 g** posnog kackavalja

Za premazivanje kore:

- kecap

Za posipanje:

- mešavina italijanskih zacina

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. Brašno staviti u vanglicu, dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti, mekše, testo. Testo staviti u nauljenu vanglicu, prekriti ga providnom folijom i ostaviti na stranu, dok se spremi fil.

Fil: Za fil možete da stavite sastojke po želji (naravno, posne). Šampinjone iscediti rukom. Barene somborke i sveže paprike iseci na trake. Paradajz iseci na tanke polukrugove. Krastavcice iseckati na kružice, pa ih, rukom, iscediti. Ljubicasti luk iseci na tanka rebarca.

Uzeti najveći pleh, od el. rerne (kod mene je pleh vel. 43x36cm) i DOBRO ga podmazati uljem. Prebaciti testo iz vanglice i, nauljenim rukama, formirati koru.

Koru premazati kecapom (kolicina po ukusu). Poslagati pripremljene sastojke (paprika, šampinjoni, paradajz, krastavcici, luk). Posuti mešavinom italijanskih zacina (ili samo origanom). Na kraju, obilno, krupno narendati posni kackavalj.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. im korica sa strane pocne da rumeni, izvaditi pizzu iz rerne i poslužiti.

Savet