

Jacine mini pizze



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbrašna**
- **3 dlvoda**
- **3 dlmleka**
- **1.5 dlulja**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **40 gkvasca**
- **1 cašapavlake**
- **250 gsalame**
- **250 gtvrdog sira**
- **malokecapa**
- origano po želji

Priprema

Mleko malo zagrejati, pa u njega razmutiti kvasac, šecer i jednu kašiku brašna i ostaviti desetak minuta na toplom. U dublju ciniju sipati 500 gr brašna, dodati so i izmešati varjacom, dodati ulje, mlaku vodu i uskisli kvasac i dobro promešati, zamesiti glatko i mekano testo. Ostaviti testo sat vremena da nadoe. Testo podeliti u tri dela i razviti u pravougaonike debljine 5mm. Fil: Omekšali margarin umutiti, zatim dodati pavlaku, so, žumanca i 4 kašike brašna i dobro sjediniti. Salamu izrendati, premazati filom testo zarim salamu posuti po testu. Uviti testo u rolat i seci debljine 1cm. Na pola pecenja premazati kecapom i tvrdim sirom. Po želji može origano.

Savet

Margarin izvadite ranije da omeša lepo, tvrdi sir možete i im izvadite iz rerne staviti odgore, da bude jai ukus sira. Prijatno