

## *Jacine mini pizze*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **3 dl** voda
- **3 dl** mleka
- **1.5 dl** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **40 g** kvasca
- **1** čašapavlake
- **250 g** salame
- **250 g** tvrdog sira
- **malo** kecapa
- origano po želji

## **Priprema**

Mleko malo zagrejati, pa u njega razmutiti kvasac, šećer 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 uskisi kvasac i dobro promešati, zamesiti glatko i mekano testo. Ostaviti testo sat vremena da nadođe. 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 pečenja premazati kecapom i tvrdim sirom. Po želji može origano.

## Savet

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