

## **Pizza (13)**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **400 g**brašna
- **40 g**kvasca
- **180-200 ml**tople vode
- **20 g**soli
- **20 g**šecera
- **1 kašikaulja**

#### **Za nadev:**

- **6-7 kašikakuvanog paradajza**
- **3 kašikeulja**
- **1 kašicica**origana
- **malosoli**
- **malokecapa**
- **200 g**pecenice ili šunke za pizzu
- **250 g**trapista

### **Priprema**

Prosejati brašno u ciniju pa sipati dobro izmrvljen kvasac i šefer. Preliti topлом vodom, malo rukom izmešati pa dodati ulje i so. Zamesiti testo i ostaviti da naraste.

Spremiti premaz tako što se spoji paradajz, kecap, origano, ulje i so. Narendati sir.

Testo podeliti na dva dela (dovoljno za ovakva dva pleha kao na slici) pa oklagijom razvuci tanak krug. Staviti testo u pleh za pizzu i premazati paradajzom. Posuti sa cetvrtinom sira pa na njega rasporediti pecenicu.

Staviti da se pece u rernu na 250'C 8-10 minuta pa je izvaditi i posuti drugom cetvrtinom sira. Vratiti u rernu na 2-3 minuta. Sve ovo ponoviti i sa drugim delom testa.

## **Savet**

Pizzu sam pravila da isprobam pleh, koji sam dobila kao nagradu za Recept nedelje i moram reci da je sjajan. Još jedno se zahvaljujem redakciji Recepti. Da dodam i jedan savet što se tie sira: godinama pravim pizzu i uvek sam želela da bude još sonija te sam sir stavljala odmah pa pekla zajedno ili sam sir stavljala na peenu picu pa vraala u rernu da se rastopi. Ovo je najbolji nain (pola odmah, a druga polovina na kraju) i mogu rei da je pizza na ovaj nain izuzetno sona.