

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** šećera
- **1 kašika** ulja

Za nadev:

- **6-7 kašika** kuvanog paradajza
- **3 kašika** ulja
- **1 kašičica** origana
- **malosoli**
- **malokecapi**
- **200 g** pecenice ili šunke za pizzu
- **250 g** trapista

Priprema

Prosejati brašno u ciniju pa sipati dobro izmrvljen kvasac i šećer. Preliti toplom 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 tiče sira: godinama pravim pizzu i uvek sam želela da bude još so'nija te sam sir stavljala odmah pa pekla zajedno ili sam sir stavljala na pe?enu picu pa vra?ala u rernu da se rastopi. Ovo je najbolji na?in (pola odmah, a druga polovina na kraju) i mogu re?i da je pizza na ovaj na?in izuzetno so?na.