

Pizza sa punjenim krajevima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **40 ml** ulja
- **115 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** kvasca
- **150 g** sira
- **150 g** šunke
- **50 g** cajne kobasice

Priprema

Uvijek kad narucim pizzu ne pojedem one krajeve jer su bez nadjeva i suhi. Odlucih ja da to popunim :). Za tijesto: Staviti u posudu 250 g brašna, 115ml vode, malo soli, šećera, kvasca i ulje. Umijesiti tijesto. Ostaviti da odmori dok pripremite ostale sastojke.

Izrendati šunku, sir, a cajnu isijecite na kolutice.

Tijesto razvucite u krug velicine tepsije i premažite kecapom.

Sir stavite skroz po ivici tijesta u krug. Zatim preklopite tijesto da sir prekrijete.

Preklopite kao na slici.

Poreajte šunku i sir, pospite origano. Poreajte kolutice cajne.

Peci na najvišoj temperaturi 5 minuta prekriveno folijom. Skloniti foliju pa peci još 5-6 minuta.

Savet

E sad je prava :)