

Mini pizza (2)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **2 šoljebelog brašna**
- **1 šolja heljdinog brašna**
- **200 ml**tope vode
- **1 kesica**suvog kvasca
- **malosoli**
- **1/2 šoljice**ulja

Za nadev:

- **po želji**kecap
- **malo** origana
- **200 g**praška šunke
- **150 g**kackavalja

Priprema

Umesite testo. U ciniju stavite belo i heljdino brašno, dodavati vodu i malo ulja. Testo umesite rukom. Ostavite da odstoji 5-7 minuta na toplom. Zatim testo razvucite i cašom pravite krugove i reajte na pleh.

Zatim te krugove filujte. Premažite kecapom, origano, šunku. Stavite u predhodno zagrejanu rernu i peci 30.sk minuta na 220 stepeni.

Pri kraju dodati izrednan kackavalj. I vratiti u rernu na 5 minuta da se kackavalj otopi.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno