Testo za pizza, brzo, jednostavno i ukusno

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **300 ml**mlake vode
- **20 g**kvasca instantnog
- **2 kašike**uja
- **1 kašika**šecera
- **prstohvat**soli

Priprema

Pripremomo sastojke.

Sipamo bršno u dublju ciniju pa razgrnemo malo u sredini. Uspemo kvasac i šecer i malo mlake vode.

Drvenom kašikom malo promešamo pa ostavimo da kvasac nadodje, nekoliko minuta. Uspemo ulje i ostatak vode i promešamo. Dodamo so i promešamo. Mešamo drvenom kašikom dok može, pa umesimo glatko testo rukama. Ne morate mesiti ko kod testa za hleb, samo toliko da dobijete glatko testo. Polijte sa malo ulja na vrhu da se ne bi sušilo dok stoji. Pokrijete ciniju palsticnom folijom i kuhinjskom krpom, pa ostavite da stoji na tamnom i toplom mestu sat, dva.

Kad je testo dovoljno naraslo, uduplalo se.

Izrucite na adnu površinu oblikujte duguljasto, pa iseciteravnomerne delove, zavisno od toga koliko želite da vam pizza bude velika.

Oblikujte loptice i pokrite opet krpom da odstoje oko 20 minuta.

Videcete kad dstoje loptice su opet narasle.

Sada oklagijom istanjite koliko želite da vam bude debljina.

Na vrh pice možete stavljati šta god želite i volite. Na kraju pospete rendanim sirom i gotovo.

Pecite u predgrejanoj rerni na 200 stepeni Celzija oko 20 minuta.

Savet

Mislim da ne postoji lakše testo za pravljenje od testa za pizzu. Nikako se kvalietom ne može uporediti sa pizzom koju kupite, toliko je dobro. A vrlo je jednostavno za napraviti. Možete ga i smrznuti i koristiti kad vam zatreba. A takodje je i odlna zabava za decu, koja sama mogu razviti testo i stavjati na njega ono što vole da jedu.