

Pizza (17)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pripremu:

- **250 ml** mlake vode
- **1/2** kocke kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** ulja
- **500 g** brašna

Za fil:

- **300 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **5-6 kašika** kecapa
- **po ukusu** origana
- **po ukusu** susama

Priprema

U mlaku vodu stavite kvasac sa šećerom da nadože. U sud sa brašnom dodajte nadošli kvasac, ulje i so.

Zamesite testo. Testo treba da bude mekanije. Ostavite da nadože.

Nadošlo testo podelite na dva dela.

Prvi deo razvijte na pobrašnjennoj radnoj površini u obliku kruga precnika 30 cm. Zatim testo prebacite u okrugli pleh.

Preko testa nanesite kecap.

Preko pore?ajte šunkaricu ili pecenicu.

Preko narendajte kackavalj, pospite origanom i susamom i prekrijte krpom dok se rerna ne zagreje.

Pecite u prethodno zagrejanjoj rerni na 250 stepeni 8 minuta.

Savet