

Pizza Vezuvio



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3 dl** mlake vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1/2 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **malobibera**
- **po potrebi** brašno

Još:

- **1 dl** paradajz pelata
- **5 kašika** kečapa
- **300 g** pica šunke
- **500 g** kackavalja
- **1 kašičica** origana

Priprema

U vanglicu sipati vodu, šećer i kvasac promešati te dodati so, ulje, biber i brašno, zamesiti blago lepljivo testo. Ostaviti testo da naraste da udupla masu. Testo kad naraste podeliti na 2 dela. (testa ima za 2 velike pizze da se napravi)

Razvuci testo na njega staviti mešavinu paradajz pelata, origana i kečapa pa staviti malo narendanog sira, preko

šunka i opet sir. Peci na najjacoj temperaturi. Pred kraj pecenja staviti još malo sira odgore vratiti u rernu tek toliko da se sir otopi.

Savet