

Pizza Vezuvio



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **3 dl**mlake vode
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1/2 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **5 kašikama**slinovog ulja
- **malobibera**
- **po potrebibrašno**

Još:

- **1 dl**paradajz pelata
- **5 kašikake**capa
- **300 g**pica šunke
- **500 g**kackavalja
- **1 kašicica**origana

Priprema

U vanglicu sipati vodu, šefer 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 kecpa 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