

Pizza (18)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo za picu:

- **500 g** brašna
- **250 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **1 ravna kašika** šećera
- **1/2 kašičice** soli

Nadev za picu:

- **400 g** kečapa
- **300 g** pica šunke
- **200 g** mocarele
- **1** jaje
- **250 g** kackavalja

Priprema

Pomešati brašno, ulje i so. Kvasac umutiti sa šećerom i toplom vodom. Sve sastojke sjediniti, pa umesiti testo. Pokriti krpom i ostaviti da naraste pola sata. Premesiti testo i razviti na radnoj površini. Prebaciti formiranu koru u pleh obložen papirom.

Preko testa premazati kecap, zatim odozgo poredjati isecenu šunku. Mocarelu iskidati ili iseci na sitnije komade, pa rasporediti na picu i odozgo posipati jednim umucenim jajetom. Staviti da se pece na 200°C, 10 minuta.

Izvaditi i odozgo posuti rendani kackavalj. Vratiti u rernu i nastaviti pečenje na 225°C dok ne porumeni.

Savet

Veoma ukusno!