

Italijansko testo za pizzu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **250** mlmlake vode
- **1** kašikasoli
- **1** kašicica šecera
- **2** kašike maslinovog ulja

Nadev za pizzu:

- **200** gkecapa
- **300** gšunke
- **300** gsuvog vrata ili pecenice
- **200** gkackavalja
- **200** gsira
- **1** kašicica origana
- **po želji 150** gpecuraka
- **2-3**jajeta

Priprema

U brašno dodati izmrveljen kvasac. Mlaku vodu dodavati postepeno uz mešanje. Kad se izmeša dodati so, šefer i ulje. Testo mesiti rukom tacno 10 minuta. Ostaviti da odstoji oko 1h.

Od testa podeliti na 5-6 delova. Na pobrašnjenoj podlozi razmesiti testo. Ostaviti da odstoji oko 5 minuta.

Testo je elasticno i mekano zbog maslinovog ulja i rucnog mešenja testa. Komad testa malo razviti oklagijom (koliko testo dozvoli). Onda rukom razvuci testo velicine tepsije.

Testo staviti u podmazan pleh. Fliovati kecapom, seckanom šunkom, seckanom pecenicom, seckanim pecurkama, seckanim krastavcicima (ja sam koristila kiselu carsku salatu iseckanu na komadice, i nisam stavljala pecurke). Posuti sirom i origanom. Peci na 200 C oko 15 minuta.

Posle 15 minuta izvaditi pizzu preliti umucenim jajima (3-4 kašike). Posuti rendanim kackavaljem. Vratiti da se dopece još oko 10 minuta.

Ponavljati postupak dok se ne utrosi testo i naprave sve pizze. Služiti tople uz dodatak po izboru. Prijatno!

Savet