

# **Pizza Maarica**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1,5 dlmleka**
- **1 dlvode**
- **1 kockakvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **1/2 dlulja**
- **oko 500 gbrašna**

### **Nadev:**

- **200 gšunkarice**
- **150 gkulena**
- **po željimasline**
- **4-5 feferona**
- **250 gkackavalja**
- **po potrebikecap**
- **maloorigana**

## **Priprema**

U mlako mleko izmrvti kvasac i dodati kašicicu šecera. Za desetak minuta, dodati ostale sastojke i zamestiti srednje meko testo koje se odvaja od cinije. Kada testo nadoe, rastanjiti ga u podmazanom plehu, ja sam koristila prečnik 40 cm. Preko testa premazati kecap, složiti tanko secenu šunkaricu, zatim kulen i šampinjone. Rasporediti masline i feferone.

Staviti u rernu zagrejanu na 250 stepeni i peci oko petnaest minuta, odnosno dok se ivice testa blago ne zarumene. Potom izvaditi i posuti rendanim kackavaljem, pa vratiti u rernu na pola minuta, samo da se sir istopi. Izvaditi iz rerne i sipati origano preko sira.

### **Savet**