

Pizza (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mlake vode
- **25 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **100 ml** ulja
- **500 g** brašna

Za pizzu:

- **300 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **200 ml** kecapa
- origano po ukusu

Priprema

Testo: U sud za potkuvavanje dodati mlaku vodu staviti kvasac, kašičicu šecera, kašičicu soli, dodati ulje i sa brašnom zakuvati testo glatko za podlogu za picu. Od ove smese meni izadje za dve podloge za picu. Priprema

pizze: Na pobrasljavljenoj površini razvuci tanko testo, prebaciti testo u podmazanu okruglu tepsiju. Testo izbockati viljuškom, zatim namazati kecapom, redjati sunku i kackavalj, i odozgo origano. Možete i pecurke, ali je pizza i ovako ukusna. Pizzu peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno!!!

Savet

Pizzu možete praviti prema svojoj želji i ukusu, podloga je posna, pa je možete praviti i sa tunjevinom i keapom. Prijatno!!! <3