

Pizza testo za zamrzivac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgbrašna**
- **300 mlvode**
- **1suvi kvasac**
- **(ili 1/2 pakovanjasveže kockice kvasca)**
- **50 gmaslaca**
- **1 kašicicašecera**
- **2 kašicicesoli**

Priprema

Ovo testo je idealno za dorucak ili veceru, jer za manje od 15 minuta imacete gotovu pizzu na stolu...

Maslac rastopiti i ostaviti da se ohladi. U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, rastopljeni maslac i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Uz dodavanje vrlo malo brašna (ne više od jedne kašike) umesiti testo da se ne lepi za ruke. Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti da testo naraste, da udvostruci svoju zapreminu.

Naraslo testo prebaciti na pobrđnjenu radnu podlogu i podeliti ga na cetiri, jednaka, dela. Od svakog dela formirati jufkicu.

Jufkice razviti tanko, precnika oko 30cm. Svako razvijeno parce testa umotati u providnu foliju. Poreati ih jedan na drugi, staviti na plasticni plato za torte i ostaviti u zamrzivac.

Kada se testo zamrzne, plato skloniti. Kada želite da pravite pizzu , zamrznuto testo staviti u nauljenu posudu, poreati fil po želji i peci 10 minuta, u prethodno zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

Ovaj recept sam videla na portalu Coolinarika.

Savet