

Integralna pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** integralnog brašna
- **100 g** belog brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** maslinovog ulja
- **125-150 ml** tople vode

Nadev:

- **100 g** curece šunkarice
- **100 g** suve junece kobasice
- **1 glavica** crnog luka
- **100 g** zelenih maslina
- **100 g** trapista
- **100 g** mocarele
- **100 g** sušenog paradajza u ulju
- **malo** kecapa
- **malo** origana

Priprema

Obe vrste brašna prosejati, posoliti, dodati suvi kvasac i izmešati prstima. Sipati maslinovo ulje, te toplom vodom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da se udvostruci, a potom ga rastanjiti na velicinu pleha u kome ce se peci.

Premazati kecapom, preko složiti kolutove šunkarice i kobasice, staviti crni luk i masline isecene na kocke, sušeni paradajz, komadice mocarele i narendan trapist.

Poprašiti origanom i peci u prethodno ugrejanoj rerni na 200 stepeni nekih 15-tak minuta, ovo zavisi od vaše pecnice...

Savet