

Pizza (testo)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bijelog brašna
- **2 šoljice** maslinovog ulja
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** origana
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika velikog** germe / kvasca
- **500 ml** kisele vode
- **2 kašicice** persuna suhog
- **2 kašicice** bijelog luka suhi ili sirovi

Priprema

U 500 g brašna dodamo suvi biljni zacin, so, šecer, germu ili kvasac, bijeli luk, peršun i origano to dobro izmješamo sa brašnom kad nam se sastojci sjefine dodamo maslinovo ulje i opet promijesamo... I zamesimo sa kiselom vodom.... Tijesto treba da bude mekano kad dobijemo željeno tijesto polijemo ga sa maslinovim uljem....

Kad nam je tijesto odmorilo 15 minuta isijecemo ga na 6 kuglica uzmemo pleh i tijesto rukama razvlacimo po tepsiji koju smo predhodno namastili sa maslinovim uljem...

Prije pecenja tijesto treba da opet odmori i da se namaze sa kecapom ili nekim sosom od paradajza.

Na pizzu stavljate po vašem ukusu i izboruu...

Savet

Pizza ne treba da je zalijepljena za tepsiju...