

Pizza (19)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2 dl** toplog mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **3 kašike** ulja
- **po potrebi** mlaka voda

Za nadev:

- **1,5 dl** kuvanog gušćeg paradajza
- **1/2 dl** ulja
- **po ukusu** origana
- **150 g** šunke, pecenice i sl.
- **50 g** domaće kobasice ili kulena (malo ljutog)
- **150-200 g** grendanog kackavalja, trapista, mocarele

Priprema

U ciniju sipati prosejano brašno i so pa ih izmešati. Dodati mleko u kome smo rastopili šećer i kvasac. Na kraju dodati ulje i mesiti dodajući mlaku vodu koliko je potrebno da se zamesi testo.

Činiju sa testom prekriti najlon folijom ili kesom. Ostaviti ga u frižider na 3 h. Svaki sat vremena premesiti

naraslo testo. U vreme pripreme nisam racunala stajanje u frižideru.

Posle zadnjeg premesivanja staviti ga na pobrašnjenu površinu i ostaviti ga desetak minuta pa ga onda podeliti na dva dela ako želite veca pizze ili na više manjih.

Razvuci jednu polovinu testa u krug pa je premazati sa mešavinom paradajza, ulja i origana. Rasporediti deo rendanog sira.

Onda rasporediti parcad šunke i kobasice ili kulena.

Pizzu peci na visokoj temperaturi 230-250C 10-12 minuta.

Posuti drugi deo rendanog sira koji ce se lepo rastopiti od vreline pizze.

Nekad pravim i sa listicima sira, a i dodam i svežu mocarelu ako je imam.

Pizzu kratko prohladiti jer je najlepša dok je jako topla i socna.

Iseci je na vece ili manje trouglove.

Savet

Probala sam više recepata za testo, ali ovaj koji sam dobila početkom 80.g od poznanice koja je živela blizu granice sa Italijom mi je najbolji. Posebno što se zamesi par sati ranije pa ako čekate goste imate vremena za druge poslove. Često zamesim testo, razvučem krugove pa ih zamrznem i koristim po želji. Za testo sam napisala punu meru, a nadev polovinu mere jer za nas troje je dovoljno pola mere od kojih napravim dve velike pizze, mi ne volimo debelo testo.