Pizza na dva nacina

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **450 g**brašna + 50 g za domešivanje
- **300 ml**tople vode
- **1/2 kockice**svežeg kvasca (20g)
- **60 ml**ulja
- **1,5 kašicica**soli
- **2 kašicice**šecera

Fil:

- **150 g**mesnate slanine
- **150 g**pecenice
- **150 g**cajne kobasice
- **3 kašike**kisele pavlake

Još je potrebno:

- **300 g** stišnjene šunke
- **100 g**cajne kobasice
- **1/2 kg**kackavalja (gauda)
- kecap, maslinke, kiseli krastavcici
- origano, šampinjoni

Priprema

Od istog testa napravila sam dve vrste pizze - u obliku pancerote i klasican oblik. Testo: U toploj vodi sa dodatkom kašicice šecera podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, kašicicu šecera, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo umesiti uz dodavanje po malo brašna (50g - ne dodavati više brašna, jer testo treba da ostane mekano). Umešeno testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti na stranu, dok se spremi fil.

Fil: Slaninu iseckati na kockice i ispržiti je na malo ulja, da postane hrskava. Suhomesnato možete da stavljate po vašem izboru, ono koje vi volite, tanko iseceno. Kiselu pavlaku staviti u manju posudu i kašicicom je malo umutiti. Kackavalj krupno izrendati. Maslinke iseci na krugove, kisele krastavcice na sitne kockice a šampinjone na listice (maslinke i krastavcice stavite po ukusu, kao i šampinjone - ja sam ovde upotrebila 150g šampinjona).

Priprema pizze u obliku pancerota. Pripremiti tepsiju vel. 30cm. Dno tepsije obilno premazati uljem. Od testa, nauljenim rukama, odvojiti tri loptice težine od po 100 g. Razviti jednu lopticu u krug, da bude što tanje. Ceo krug testa premazati sa pola pripremljene pavlake i posuti sa origanom. Na jednu polovinu testa staviti isprženu slaninu, posuti sa kackavaljem (kackavalj rasporediti da ga ima za obe vrste pizze), pa drugi deo testa preklopiti preko fila.

Spojiti dobro ivice testa. Testo dobija oblik pancerote.

Pancerotu prebaciti u tepsiju, tako da spojena ivica bude okrenuta ka stranici tepsije. Razviti drugu lopticu testa. Nju premazati kecapom i poreati pecenicu, posuti sa kiselim krastavcicima i kackavaljem. Staviti je u tepsiju (opet spojene ivice okrenute ka stranici tepsije) tako da gornja strana malo preklapa vec postavljeno testo.

Na kraju, razviti trecu lopticu testa. Nju na sredinu premazati ostatkom pavlake, a ivice kecapom. Sa jedne strane poreati cajnu kobasicu, posuti je maslinkama, pecurkama i kackavaljem.

Formirati pancerotu i preneti je u pleh, tako da spojene ivice idu ka stranici tepsije, a gornji i donji vrh preklapaju, po malo, vec postavljene pancerote.

Testo premazati uljem i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Kada pancerote porumene izvaditi tepsiju iz rerne i poslužiti.

Priprema klasicne pizze. Kada pancerote stavimo da se pecu, pocinjemo sa pripremom klasicne pizze. Pleh vel. 42cm x 32cm (unutrašnje mere) obilno premazati uljem. Nauljenim rukama ostatak testa izdužiti u širini pleha i staviti ga na sredinu pleha Nauljenim rukama formirati koru, razvlaceci testo ka obema stranicama pleha. Svako ima svoj nacin filovanja pizze, a ja sam ovako radila: Koru premazati kecapom, pa malo posuti kackavaljem - poreati 300 g stišnjene šunke i 100 g cajne kobasice. Preko staviti iseckane šampinjone, kisele krastavcice i maslinke. Posuti origanom i obilno prekriti sa izrendanim kackavaljem. Staviti da se pece, u prethodnozagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Kada ivice testa porumene, pizza je pecena. Izvaditi pizzu iz rerne i poslužiti.

Savet