

Tuna pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **1** prstohvatsoli
- **1/2 kašice** suvog kvasca
- **malo** šecera
- **2 supene kašike** ulja
- **1 kašica** praška za pecivo
- **po potrebi** topla voda

Nadev:

- **1 konzerva** tunjevine
- **po želji** kukuruz šecerac
- **150 g** svežih šampinjona
- **po želji** pasirani paradajz
- **po želji** kecap
- **po želji** origano
- **malo** kackavalj
- **po želji** crveni luk

Priprema

Rastvoriti kvasac sa malo šecera u toploj vodi. Ostaviti desetak minuta.

U brašno dodati rastvoreni kvasac, prašak za pecivo, ulje i malo soli. Zamesiti meko testo toplom vodom. Pokriti i ostaviti oko pola sata da nadoe.

Od ove količine brašna dobije se veoma tanka kora za tepsiju precnika 40cm. To mi je i najbitnije, da kora bude izuzetno tanka.

Na koru nanosim pasirani paradajz i kecap, origano, zatim sveže šampinjone, prokuvani kukuruz, tunjevinu. Preko šampinjona jos malo pasiranog paradajza. Na kraju krugove crvenog luka.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 275 stepeni 15 minuta. Pred kraj pecenja staviti kackavalj i vratiti još 3 minuta u rernu.

Evo kore :)

Uživajte

Savet

Zdravija varijanta pice