

Pizza vezuvio (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dl vode
- 10 g svežeg kvasca
- 1/2 kašičice šećera
- 1 kašičica soli
- 3 kašike ulja
- po potrebi brašna

Za nadev:

- 8 kašika paradajz pelata
- 150 g šunkarice
- 200 g kackavalja

Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac i secer promešati da se kvasac otopi pa dodati ulje i so promešati dodavati po malo brašna dok se ne zamesi glatko testo, prekriti i ostaviti da udupla masu. Premesiti testo podeliti na 4 dela oblikovati kugle pokriti krpom ostaviti 10 minuta da odmori. Razvlaciti krugove pa na svaki staviti po 2 kašike paradajz pelata, preko salama i na kraju sir. Peci na najjacoj temperaturi pizzu 6-7 minuta.

Savet

