Integralna pizza



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **50 g**heljdinog brašna
- **200 g**imtegralnog brašna
- **150 g**belog brašna
- **2 kafene kašicice**suvog kvasca
- **2 kafene kašicice**maslinovog ulja
- **1 kafena kašicica**soli
- **250 ml**mlake vode

Fil:

- **200 g**pilecih prsa
- **2-3 supene kašike**kecapa
- **100 g**kackavalja
- **100 g**šampinjona
- **po ukusu**origano

Priprema

Potopiti kvasac u mlaku vodu sa šecerom, ostaviti malo da odstoji. Zatim zamesiti testo dodavajuci nadošli kvasac, ulje i soli. Testo ne sme biti tvrdo vec mekanije. Ako je potrebno još brašna dodati još veoma malo. Ostaviti umešeno testo malo da odstoji oko 10 minuta. Zatim testo razviti prvo na radnoj površini, zatim u pleh. Testo premazati kecapom, zatim poreati pileca prsa, iseckane šampinjone, pa narendati kackavalj i dodati origano. Pokriti krpom dok se rerna ne zagreje. Rernu ukljuciti na 250 stepeni 8-10 minuta.

Savet