

Pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **20 g** svježeg kvasca
- **3 kašike** tople vode
- **1/2 kašice** šećera
- **370 g** pšenicnog brašna
- **1/2 kašice** soli
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **oko 200 ml** mlake vode

Ostalo:

- **po ukusu** paradajz sos ili kecap
- **malo** origana
- **proizvoljne količine** mortadele
- **proizvoljne količine** sira (gouda, mozzarella)
- **5-6** šampinjona

Priprema

Sjediniti kvasac, šećer i par kašika tople vode. Ostaviti 5 minuta. Sjediniti brašno, so, pa dodati kvasac, maslinovo ulje i toplu vodu; zamijesiti tijesto. Ostaviti tijesto da "odmori" oko pola sata. Razvaljati tijesto (jednu veliku ili 2-3 manje pizze). Pecnicu zagrijati na 250 C. Tijesto premazati paradajz sosom ili kecapom. Posuti origanom. Preko rasporediti narezanu mortadelu, rezane (prethodno kratko propržene) šampinjone, parce mozzarella sira...

Preko naribati gaudu. Posuti još malo origana. Staviti u zagrijanu pecnicu; smanjiti temperaturu na 230 C. Peci 7-8 minuta, ovisno od debljine tijesta!

Poslužiti toplo!

Savet