

Pizza venci



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **2 kašicice** šećera
- **1 velika kašika** soli
- **100 ml** ulja
- **oko 500 ml** vode

Fil:

- **350 g** rendanim tvrdog sira
- **200 g** pizza sosa
- **150 g** secene šunke na deblje trakice
- **po želji** origano

Za premaz:

- **1** žumance
- **po želji** susam
- **po želji** krupna so
- **po želji** neke druge semenke
- **4 kašike** slanog maslaca omekšalog

Priprema

Umešajte testo od kvasca, šecera, brašna, ulja, soli i vode. Pustite da nadoe, izvadite na brašnom posutoj površini i podelite u loptice. Uglavnom se dobiju 8 loptica ili 6. Neka odstoje još 20 minuta.

Za to vreme spremite fil. U rendanim sir dodajte Pizza sos, šunku, origano i izmešajte.

Svaku lopticu od testa razvijate oklagijom u pravougaonog, nekoliko milimetara debeo. Vodite racuna da ne bude baš tanka kora jer ce pucati prilikom pečenja. Ivice od kore premažite uljem, a u sredinu razmazite 1-2 kašike fila. Urolati i prstima zatvoriti krajeve. Zatim taj rolatic uvrnut i staviti u krug.

Rernu prvo, zagrejati na 50 stepeni i staviti pleh da vencici naou odprilike 15 minuta. Izvaditi ih iz rerne, koju podesavamo na 200 ili 175 sve u zavisnosti od šporeta. Ja pecem na 200 stepeni. Vencice premazati žumancetom, maslacem i posuti susamom.

Peci oko 20 minuta na 200 stepeni, ali opet zavisi od rerne.

Savet

Mekane su dosta da nisam morala da ih pokrivam niim, ali najbolje je da same ocenite.