

Pizza (21)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** vode
- **50 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** brašno
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera

Za fil:

- **300 g** pizza šunke
- **300 g** kackavalja
- pasirani paradajz
- **1/2 kesice** origano
- **po želji** pečurke

Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac i šecer razmutiti i ostaviti 15 minuta na toplom.

Sipati u posudu sa brašnom i dodati sve ostale sastojke zamesiti testo ostaviti da naraste 30 minuta.

Premesiti testo i razvuci u pleh. Premazati pasiranim paradajzom posuti sa malo origana, dodati šunku preko

kackavalj, ukrasiti kecapom.

Rernu zagrejati na 250 C, ubaciti picu i smanjiti temperaturu na 200 peci 15 minuta PRIJATNO

Savet