

Pizza (22)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **320 g** brašna
- **1/2 kašice** soli
- **1 vrecica** instant kvasca
- **oko 200 ml** tople vode
- **2 kašike** maslinovog ulja

Ostalo:

- **3 kašike** kecapa ili paradajz sosa
- **po ukusu** pileća mortadela, tanko rezana
- **po ukusu** dimljena junetina
- **3-4** šampinjona
- **po ukusu** sir (edamer, gauda...)
- sušeni origano
- **mal** ulja

Priprema

Sjediniti brašno, instant kvasac, so, toplu vodu i maslinovo ulje. Zamijesiti tijesto, pa ostaviti na toplom, oko pola sata. Na malo ulja propržiti na listice narezane šampinjone. Posoliti. Na pobrašnjenoj radnoj plohi razvaljati tijesto. Prebaciti u uljem premazan ili pek papirom obložen pleh. Prematzati kecapom ili paradajz sosom; posuti origano. Preko rasporediti tanko rezanu mortadelu, dimljeno meso, komadice sira, kao i šampinjone.

Posuti ribanim sirom; preko posuti još malo sušenog origana. Staviti u pecnicu, zagrijanu na 240 C.

Peci nekih 13 minuta, ovisno od debljine razvaljanog tijesta. Poslužiti toplo!

Savet