

Pizza ljubavi



Sastojci

Za integralno testo:

- 300 g brašna T-500
- 100 g raženog brašna
- 50 g bundevinih semenki
- 50 g kukuruznog brašna
- 50 g suncokreta očišćenog
- kvasac
- so
- voda

Za nadev:

- 150 g tunjevine
- 3 dl kisele pavlake
- 2 jajeta
- bosiljak
- origano

Priprema

Razmutiti kvasac sa malo mlake ovde, posoliti, staviti sve osim belog brašna, da malo upije.

Posle pola sata, staviti belo brašno i zamesiti sve zajedno. Ostaviti da ostoji 2 sata, posle toga premesiti i razvuci u vecu tepsiju.

Zatim napraviti nadem od tunjevine, dodati pavlaku, jaja i bosiljak.

Dobro izmutiti u preliti testo. Na kraju staviti origano i peci u rerni na 220 stepeni, nekih 20 minuta.

Kada je gotova izvaditi i pokriti kuhinjskom krpom, da bude mekana, prava uživancija.

Može se dekorisati sa kecapom, u obliku srca i eto prave vecere za zaljubljene.