

Domacinska pizza



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 dl vode
- 1 kašičica soli
- 20 g kvasca
- 4 kašike ulja
- 300 g brašna

Nadev:

- 3 kašike pavlake
- 200 ml kecapa
- po ukusu origano
- 200 g tirolske salame
- 200 g slaninice
- 200 g šampinjona
- 200 g sremskog kackavalja
- 5-6 zrna masline

Priprema

U mlaku vodu udrobimo kvasac dodamo ulje i postepeno dodajemo brašno u koje smo umešali so, umesimo testo mekše strukture, ostavimo 15 minuta da se aktivira. Tepsiju podmažemo sa margarinom i pouljenim rukama raztanjimo testo po tepsiji (ne koristim oklagiju) testo premažemo pavlakom i polovinom kecapa i koredjam kolutove salame iseckane slaninice.

Po okusu pospemo origano zatim razporedimo šampinjone secenje na listice.

Narendamo kackavalj.

Prošaramo ostatkom kecapa i naseckamo masline.

Pecemo na 200C oko 15 minuta.

Savet

Nadev možemo menjati po sopstvenom ukusu.