

Pizza Pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **10 g** kvasca
- **4 dl** vode
- **1 kašičica** soli
- **malo** šećera
- **200 ml** kecapa
- **200 g** trapista
- **200 g** šunkarice isecene na listove
- origano
- **1** krastavac, paradajz...

Priprema

Od sastojaka za testo zamesiti meko testo. Ostaviti da da odmori barem 1h. Potom pobrašnjaviti sto za rad i testo premesiti. Razviti oklagijom na debljinu od 1cm. Premazati kecapom, poredjati šunkaricu, staviti sir i origano. Urolati. Spojiti krajeve da se dobije prstenast oblik. Potom oštirim nožem praviti razreze na širinu od 3cm. Ne do kraja jer ce tada pogaca izgubiti oblik - Foto prikaz.

Savet