

Pizza sa domacim testom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo

- **300 g** belog brašna
- **2 dl** mleka
- **1** kašajogurta
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Nadev

- **300 g** tvrdog sira
- **4-5** svežih šampinjona
- **100 g** dimljenog vrata
- **1 režanj** dimljene slaninice
- **za podlogu** kecap i paradajz sok
- **1 cen** belog luka
- **za posipanje** origano
- **1** jaje

Priprema

U posudu sipati brašno i kašičicu soli. U posebnoj činiji ugrijati mleko sa kašikom šećera i dodati kvasac. Ostaviti da kvasac nadođe. Zatim nadošli kvasac pomešati sa brašnom i dodati i jogurt. Mesiti onoliko koliko je potrebno da se nelepi. Testo ne sme biti tvrdo (bolje je i da se malo lepi za ruke nego obrnuto). Ja malo nauljim ruke pa ga na radnoj površini lepo izmesim. Ostavite ga zatim da nadođe jedno 30 minuta.

Kada je nadošlo, u nauljeni pleh razvucite testo rukom preko cele površine.

Zatim pristupite nadevu. Paradajz sok i kecap rasporedite po testu, cen belog luka sitno iseckajte pa i njega pobacajte, kao i origano.

Zatim idu dimljene stvari, šampinjoni i sir (izrendan).

Staviti da se pece u zagrejanj rerni na 250 (po potrebi smanjiti na 200). Posle 10-tak minuta (možda i manje, zavisi od rerne) na pizzu stavite jaje (celo) i nastavite da pecete još 10tak minuta. Proverite koru. Kada dobije lepu boju korice sa strane i odozdole, pizza je spremna za serviranje.

:-) Prijatno!

Savet