

Pizza ubizza



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo (za 6 velikih pizza):

- **1 kg** belog brašna
- **1,5 kašika** soli
- **1 kocka** kvasca (42g)
- **1 kašica** šećera
- **do 700 ml** lake vode
- **1 dl** bilo kog ulja

Zacini u ulju (za 6 velikih pizza):

- **1 kašica** bosiljka
- **1 kašica** origana
- **1 kašica** ružmarina
- **1/2 kašice** belog luka (sitno seckanog)
- **100 ml** maslinovog ulja

Nadev (za 6 velikih pizza):

- **300 g** stišnjene šunke u omotu
- **300 g** bilo koje salame (koristila sm posebnu)
- **1 kg** kackavalja - Pizzagio
- **1 kg - 1,5 kg** svežih šampinjona
- **1 l** kecapa ili paradajz sosa
- **1 kesica** origana

Priprema

Pripremiti sastojke za testo. Potopiti kvasac u vodi sa kasalicom secera i sacekati da se rastvori, malo nabubri... Za to vreme pripremiti brasno i umesati mu so. Od celokupne mere, odvojiti 1 solju za belu kafu brasna. To ce vam omoguciti da fino dozirate mekocu testa pri mesenju a da pri tom ne morate da dodajete vise no sto sam navela. Znaci, odvojeni deo brasna dodajete na kraju! Zamesiti testo sa vodom i voditi racuna da ne preterate. Nekada je zbog tipa basna potrebno manje ili vise vode. Na zalost, to vam ne mogu precizirati, moracete sami da ocenite.

Ostavite testo oko 30 min. na sobnoj temperaturi, da malo naraste, pa ga podeliti na 6 dela.

Oblikovati priblizno jednake loptice...

Premazati uljem svaku lopticu...

Pa pokriti strec folijom ili kesom i ostaviti u frizider na najmanje 2 sata...

Za to vreme, dok testo stoji na hladnom pripremiti zacine u ulju.... Spojiti sve zacine. Ako imate sveze bice ukusnije. Ovog puta koristila sam susene zacine kao i umesto svezeg belog luka, njegove granule. Malo sve izgnjeciti tuckom pa dodati ulje.

Narendati kackavalj na krupno rende. Narendati sampinjone na listice. Suvomesnato bi trebalo kupiti narezano na tanke listice....

Nakon 3h stajanja na hladnom, moje testo je izgledalo ovako...

da se testo ponovo obradi za razvijanje podloge, bude ovalika loptica...

Pleh koji sam koristila je u kompletu sa rernom i njegove dimenzije su 36cm X 42cm. Razviti koru malo vecih dimenzija no sto je pleh, debljine oko 4mm...

Preneti podlogu/koru u dobro nauljan pleh, pa je po tom premazati zacinama u ulju.

Naneti kecap ili paradajz sos da dobro pokrije testo. Za tim nabacati suvomesnato, po pokriti pecurkama i na kraju kackavaljom. Odozgo ponoviti kecap ili paradajz sos i posuti origanom.

Peci na najvisoj temperaturi po 10min.(Temperatura se razlikuje u zavisnosti od proizvođača. Moja rerna greje do 300 C ali ne smeta ni ako je do 250C)... U koliko je maksimalna temperatura niza no sto je kod mene, treba peci svega 3-5min.duze.

Na kraju to izgleda ovakooooo :)

Savet

* Mozete koristiti bilo koje ulje u pripremi. Licno, volim da dodam maslinovo. * Paradajz sos, daje socniju pizzu za razliku od kecapa. * Savrsena je kad se nabacaju kockice slaninice. * Posto je ovo testo za vise pizza, a rerne se razlikuju od proizvođača do proizvođača, obratite paznju kako se ponasa prva, uteferisite minutazu i prema tome opustenije pecite ostale. * Ne morate svo testo u istom danu iskoristiti. Moze neka i za ujutru da ostane. * Mozete testo i u zamrzivac odloziti pa praviti pizze nekog drugog dana. * Uvek pravim veliku kolicinu. Za 8 odraslih ljudi je i vise nego dovoljno. * I da, maksimum za materijal je 1200din. mene je kostalo mnogo manje, s' tim da dosta toga vec imam u kuci.