

Mini pani pizze



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **3 dl** vode
- **3 dl** mleka
- **1 kašika** šećera
- **1.5 kašice** soli
- **1** kvasac
- **1,5 dl** ulja

Za fil:

- **1** margarin
- **1** pavlaka
- **1 kašika** šećera
- **2** žumanca
- **4 kašike** brašna

Za filovanje od gore:

- **150 g** stišnjene šunke
- **150 g** kackavalja
- **300 g** kecapa
- **1 kesica** origana

Priprema

U lonce staviti kvasac, mlako mleko i kašikicu šecera i ostaviti da nadoe. U vanglicu staviti brašno, vodu, šećer, so i ulje i nadošli kvasac.

Zamesiti glatko testo i ostaviti da kisne 1 sat. Podeliti testo na 2 dela.

Razviti svaku polovinu u širini pleha, a u dužini razviti što duže. Razvijeno testo premazati filom.

Margarin, pavlaku, so, žumanca i brašno pomešati i mikserom dobro izmutiti. Premazati sa tim oba testa, zatim uviti u rolat uzdužno

Seci na kriške debljine prsta. Ostaviti testo pola sata da kisne.

Preko mini testa filovati kao za pizzu (po želji). Svaku mini pizzu premazati kecapom, preko staviti malo salame, malo sira i posuti origanom. Staviti da se pece. Peci na 200 stepeni 45 minuta.

Kada je peceno izvaditi iz rerne i prekriti vlažnom krpom jedno deset minuta a zatim poslužiti. Od ove kolicine dobije se 60 mini pizza.

Savet