

Pizza (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 g** šunke
- **300 g** sira
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** kvasca
- origano
- kecap
- **1 mala tegla** masline
- **4-6** jaja
- **2 kesice** šampinjona
- **1 mala** pavlaka

Priprema

U brašno dodati jednu kašiku maslinovog ulja, jednu kašiku ulja od grožđa i jednu kašiku rafiniranog ulja. U to dodati nadosli kvasac u toploj vodi. Sve dobro umješiti, neka malo nadođe. Narendati sir, šunku.

Tijesto razvaljati i staviti u podmazani veliki pleh od šporeta, izbosti na nekoliko mjesta, namazati jednom pavlakom, zatim premazati kecap s origanom, narendanu šunku dodati, pa preko šampinjone i završiti sa sirom. Staviti u zagrijanu pecnicu na 200 stepeni. Peci oko 20-ak minuta do pola sata, staviti preko jaja i dopeci infrogrijacem još 5 minuta.

Savet