

Pizza (8)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

време pripreme: **180 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** mekog brašna
- **280 ml** mlake vode
- **10 g** soli
- **20 g** šećera
- **3 kašike** kisele pavlake
- **30 ml** maslinovog ulja
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- za posipanje brašno

Zeleni sos:

- **1 vezica** blitve
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **2 cena** belog luka
- **2 kašike** pavlake za kuvanje
- po ukusu soli

Sos od paradajza:

- **1 konzerva** sitnijeg paradajz pelata
- **1/2 glavice** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **2 kašike** maslinovog ulja

- **1 kašik** maslaca
- **1 kašicica** šećera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** mešavina suvih začina za pizzu

Sos od gljiva:

- **100 g** šampinjona
- **50 g** drški od bukovaca
- **1/2 glavice** crnog luka
- **2** ceba belog luka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** kvalitetnog crvenog vinskog sirceta
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Za zelenu pizzu:

- **1 srednja** zelena tikvica
- **125 g** sira (kackavalj i mladi podliveni sir)
- **1 konzerva** sardine sa limunom
- **šaka** zelenih maslina
- **po ukusu** sveži bosiljak
- **po ukusu** mešavina suvih začina za pizzu

Za pizzu sa suvim vratom i sirom:

- **100 g** dimljenog suvog vrata
- **125 g** sira (kackavalj i mladi podliveni sir)
- **šaka** crnih maslina
- **po ukusu** sveži bosiljak
- **po ukusu** mešavina suvih začina za pizzu

Za gurmansku pizzu:

- **2 tanke** roštilj kobasice
- **50 g** suve sremske kobasice
- **1 srednja** paprika babura
- **šaka** ceri paradajza
- **1 manja glavica** crnog luka
- **125 g** sira (kackavalj i mladi podliveni sir)
- **po ukusu** sveži origano
- **po ukusu** mešavina suvih začina za pizzu

Za pizzu sa gljivama:

- **100 g**šampinjona
- **100 g**bukovaca
- **100 g** dimljenog suvog vrata
- **125 g**sira (kackavalj i mladi podliveni sir)
- **po ukusu**mešavina suvih zacina za pizzu

Priprema

Priprema testa: U mlaku vodu dodajte ulje, pavlaku, šećer, so, suvi kvasac i dobro umutite. Postepeno tecnim sastojcima dodajte brašno dog se ne sjedini. Sada kreće mešenje. Nauljenim rukama mesite testo sve dok gluten ne počne da radi i testo postane glatko i odvaja se od posude. Ostavite testo u pokrivenoj posudi dok se ne udvostruci. Sada testo podelite na 4 jednake jufke, premažite ih uljem i ostavite u frižider da se odmara 30 minuta. Kada se testo odmorilo izvadite iz frižidera i ostavite na sobnoj temperaturi nekih 10 minuta. Razvucite testo i stavite ga na plehove za pizzu precnika 30 cm.

Priprema zelenog sosa: Na maslinovom ulju pržiti beli luk, na niskoj temperaturi dok ne omekša. Pojacati temperaturu i dodati na sitno isecenu blitvu i kratko termicki obraditi. Dodati pavlaku i zaciniti po ukusu. Izmiksati štapnim mikserom da se dobije gladak sos.

Priprema paradajz sosa: Na maslinovom ulju dinstati crni i beli luk sa kašicom šećera dok ne omekša. Dodati pelat paradajz i lagano kuvati ne ispari veka kolicina tecnosti. Zaciniti po ukusu, dodati kašiku maslaca i izmiksati štapnim mikserom u gladak sos.

Priprema sosa od gljiva: Na maslinovom ulju dinstati crni i beli luk dok ne omekša. Dodati sitno seckane šampinjone i drškice od bukovaca. Kada gljive puste vodu zaciniti i dodati kašiku sirceta. Kuvati sve dok ne ispari višak vode. Izmiksati štapnim mikserom u gust sos.

Zelena pizza: Testo za picu premazati sosom, posuti 1/4 sira i poslagati tanko rezane kolutove tikvice. Posuti ostatkom sira, usitnjenim sardinama, zelenim maslinama i suvim zacinom za pizzu. Peci pri dnu rerne na najacoj temperaturi oko 10 minuta. Gotovu pizzu ukrasiti listovima svežeg bosiljka.

Pizza sa suvim vratom i sirom: Testo za pizzu premazati paradajz sosom, posuti 1/4 sira i poslagati suvi vrat. Posuti ostatak sira, crne maslinke i mešavinu zacina za pizzu. Peci pri dnu rerne na najacoj temperaturi oko 10 minuta. Gotovu pizzu ukrasiti listovima svežeg bosiljka.

Gurmanska pizza: Testo za pizzu premazati paradajz sosom, posuti 1/4 sira, poslagati prethodno ispecene i na sitno nasecene roštilj kobasice i kockice pecene paprike. Posuti ostatkom sira i poslagati kolutove crnog luka, kolutove paprika tanko secene kolutove sremske kobasice i ceri paradajz. Peci pri dnu rerne na najacoj temperaturi oko 10 minuta. Gotovu pizzu ukrasiti listovima svežeg origana.

Pizza sa gljivama: Testo za pizzu premazati sosom od gljiva, posuti 1/4 sira i poslagati suvi vrat. Posuti ostatkom sira i poslagati, seckane šampinjone i bukovace. Posuti zacinom za pizzu. Peci pri dnu rerne na najacoj temperaturi oko 10 minuta.

Savet

Testo za pizzu možete spremiti i do nekoliko dana ranije i uvati u frižideru.