Domaca pita-pizza



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mlake vode
- **800 g**brašna
- **2 kašicice**soli
- mast za premazivanje testa

Za nadev:

- **300 g**sira trapist
- **300 g**šunkarice
- **400 g**šampinjona
- kecap
- origano

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i podeliti na dve obge (dva dela). Obe obge namazati sa mast. Ostaviti da odstoji pola sata.

Kada je testo odmorilo istegliti koru na stolnjaku preko celog stola. Krajeve iskidati.

Preko kore izrendati 150 g šunkarice, 150 g sira, prethodno prodinstane šampinjone 200 g, staviti malo kecapa i origana.

Preklopiti prvo krajeve sa strane (desni i levi kraj) zatim gore i dole i uviti koru stolnjakom.

Ponoviti postupak i sa drugom obgom zatim staviti u podmazan pleh sa mast i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Prijatno :-)

Savet

Ako Vam testo bude lepljivo oistite ruke od testa pa pobrašnjavite ruke zatim premesite. Meni je testo bilo meko k'o duša što se kaže :-) Šampinjone isecite tanko i posolite u toku dinstanja i procedite pre stavljanja na koru.