

Domaca pizza (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **70 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **20 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **200 g** salame
- **150 g** kecapa
- **200 g** kackavalja
- **1 pakovanje** mariniranih šampinjona
- **po ukusu** origano

Priprema

Staviti kvasac sa šećerom u mlako mleko da reaguje. Potom brašno sjediniti sa mlekom i kvascem, uljem, solju i jogurtom, pa zamesiti testo. Ostaviti 1h da naraste.

Od naraslog testa napraviti 4 jufkice, pa od svake rukama napraviti podlogu za picu.

Na svaku podlogu namazati kecap, rasporediti rendanu salamu, marinirane šampinjone, kackavalj i posuti origanom. Peci 10 minuta na 240C.

Savet