Pizza (12)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 ml**mlake vode
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **50 ml**ulja
- **600 g**brašna
- **malo**brašna za posipanje radne površine

Nadev:

- **400 g**pilece salame
- **400 g**salasarskog sira
- **200 g**slaninice
- **6-7** kiselih krastavcica
- **proizvoljno**maslina
- kecap
- origano

Priprema

Pripremamo testo: U mlaku vodu izmrviti kvasac i dodati šecer. Ostaviti da nadoe. Kada je kvasac nadošao dodati 400 g brašna, so, 25 ml ulja. Varjacom izraditi testo. Potom dodati ostatak brašna i mesiti. Dodati ostatak ulja. Testo ce biti veoma meko i lepljivo. Ocistite ruke, pospite brašnom radnu površinu i premesite. Ostavite 30 minuta da odmori.

Kada je testo odmorilo podelite ga na dva dela zatim razvijte oklagijom velicine pleha. Prebacite u podmazan (sa masti) pleh.

Pripremimo sastojke za nadev. Salamu i sir izrendati na krupno rende, krastavcice iseckati, salamu iseci na štapice.

Kecap namažite kašikom na koru. Pospite origano.

Zatim stavite slaninicu.

Krastavcice...

Potom salamu...

Pa masline...

Ponoviti postupak sa ostatkom testa i nadeva. Peci na 200 stepeni dok korica ne dobije lepu boju.

Potom izvaditi iz rerne, staviti sir te vratiti u rernu samo toliko dok se sir ne otopi.

Služiti toplo! Prijatno!

Savet

Možete koristiti i kupovne kore za picu ili ih napravite po Vašem receptu kao što uvek pravite. Ja pravim ovako. Nadev možete po vašem izboru. Možete dodati tanko seene dinstane šampinjone, kulen, ajnu, ljutu papriicu... Stvar ukusa. Možete staviti bilo koji drugi sir, ja sam ak probala i sa fetom i zaista je ukusno. Uživajte i prijatno! :-)