

Mini pizze sa krompir pireom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **450 g** brašna
- 2 jajeta
- **250 g** krompir pirea
- **20 g** kvasca
- **1,5 dl** mleka
- **75 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Za punjenje:

- **po potrebi** rendani sir
- **po potrebi** sveži sir
- **po potrebi** rendani parizer
- 1 jaje

Ostalo:

- **po potrebi** lan
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** kecap
- 1 jaje

Priprema

U malo mlakog mleka sa kašicom šećera podici kvasac. U ciniju staviti pola brašna, ravnu kašicu soli, jaja, prohladen pire (pire ne sme biti redak), ulje, ostatak mlakog mleka, podignut kvasac i sa ostatkom brašna umesiti glatko i meko testo. (Ako treba dodajte još malo brašna). Ostaviti na toplom da testo duplira.

U posudu staviti svež sir, jaje, izmešati i dodati rendan sir i rendani parizer. Sve viljuškom sjediniti. Ako je potrebno malo posoliti.

Nadošlo testo podeliti na dva dela. Ostaviti desetak minuta i razviti. Od jednog dela okruglom modlom vaditi krugove i slagati ih u veliki pleh sa pek papirom. Od drugog dela testa vaditi prstenove širine 2 cm. Ivice okruglog testa premazati cetkicom i vodom i na to staviti prsten od testa. Prsten premazati ulupanim jajetom (nije obavezno, po želji). U sredinu u udubljenje se stavlja pripremljen fil, poprska se kecapom i pospe semenkama. Ostaviti u plehu da testo malo poraste pa peci na 200C dok lepo porumene. Pecene pokriti kuhinjskim krpama desetak minuta.

Savet

Dok radite skupite ostatke testa i ponovo ih premesite, pokrijte i ponovite postupak vaenja testa sa modlicama.