

Pizza Capricciosa

jos jedna pizza u nizu

1 Ugrejati rernu na 225°C.

2 Zagrejati vodu, ulje i so, u to dodati kvasac i promesati dok se dobro ne sjedini.

3 U posudu za mesenje sipati brasno. U brasno dodati masu s kvascem i zamesiti testo. Testo mesimo dok ne dobijemo glatku masu.

4 Umeseno testo prebacimo na pobrasnjenu dasku za mesenje (ili sto) i natremo malo testo. Zatim testo podelimo u dve jednakе lopte.

5 Lopte prvo oklagijom a zatim rukom razvucemo u pice. Prebacimo pice u tepsije i ostavimo da nadodju.

6 Nadosle pice filujemo: tomat sos, sunkarica, sumpinjoni, sir, origano.

7 Pice peci 10-15 minuta.

Napomena:

Testo mora biti manje u precniku 1 cm od tepsije

Sastojci:

tople vode 1 dl
ulja 1/2 kasike od jela
soli malo
kvasca 30 g
brasna 2 - 2 1/2 dl
tomat sos pasirani
sunkarice 75 - 100 g
sumpinjona 1 dl
rendanog sira 200 g
origano