

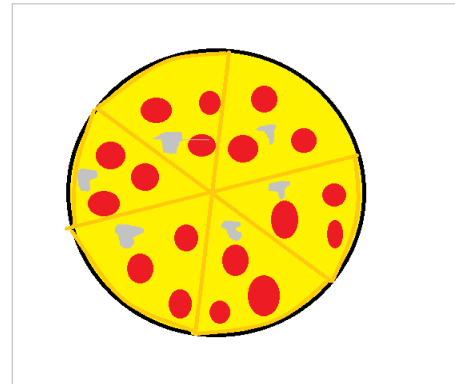
# Moj recept Pizza

Thursday, October 27, 2022 11:57 AM

## PIZZA

-----  
TJESTO-----  
20 g svježeg kvasca (ili vrećica suhog kvasca)  
2-3 žlice tople vode  
1 žličica šećera  
320 g Pšeničnog glatkog brašna  
1 žličica soli  
2-3 žlice ulja  
oko 200 ml tople vode

-----  
200 ml Ketchupa blagog  
200 g naribanog sira  
200 g šunke  
80 g šampinjona



## Priprema

**1.**

Kvasac razmutite u malo tople vode, dodajte šećer i pustite da odstoji oko 5 minuta na toplom mjestu

**2.**

Brašnu dodajte sol, ulje, dignuti kvasac te dodajući toplu vodu umijesite mekano tijesto. Pokriveno tijesto ostavite dizati na toplom mjestu dok se volumen ne udvostruči (oko 30 minuta).

**3.**

Dignuto tijesto razvaljajte na veličinu kalupa (2 okrugla kalupa ili 1 originalni lim iz pećnice).

**4.**

Tijesto premažite ketchupom i pospite sirom. Po tijestu rasporedite šunku, šampinjone.

**5.**

Pizzu pecite oko 10 minuta na temperaturi od 250 °C.