

Domaća pizza by Slavonka



 Jednostavan

Jedno od najpoznatijih svjetskih jela naša [Slavonka](#) spremila je na domaći način.



Idealno je vrijeme vani, ljeto je i svi smo se zaželjeli domaće pizze.

Za fil sam koristila: zgnječene pelate u koje dodam origano, sol i papar po ukusu, ribanu goudu te narezanu Ravlič šunku za pizzu, možete ju i ribati, ali meni je finija ovakva tekstura.

Prvo dodajte kvasac u toplu vodu. Dodajte šećer i pustite da odstoji 5 minuta. U posudu dodajte brašno i sol pa promiješajte. Dodajte zatim mješavinu vode i kvasca te ulje. Umijesite tijesto. Tijesto se jako lako umijesi i izuzetno je podatno. Pokrijte tijesto čistom krpom i ostavite na toplom da se diže minimalno pol sata, a najbolje je i sat vremena.

Tijesto podijelite na dva djela i rukama oblikujte vašu pizzu. Na taj način si možete formirati prepoznatljiv rub pizze. Stavite fil po želji i pecite na najjačoj temperaturi 10-12 minuta. Moja pećnica grije do 280 i ja pečem 8-10 minuta.

U svakom slučaju, nemojte robovati receptu, pogledajte kada je pizza ispod lijepe zlatne boje, a rub hrskav, onda je gotova.





Dobar tek!