Slavonska pizza by maXYama

Jednostavan

Margherita, mista, prosciutto, napolitana, quattro formaggi… nastavite sami niz i dođite do najdraže lako talijanska porijeklom, pizza je dobila svoju inačicu u gotovo svakom kraju svijeta, regije, kontinenta. Možda je zato toliko obožavana i valjda najdraža "comfort" hrana galaksije. Kombinacije su bezbrojne, sve je na vama i vašoj mašti, dostupnosti sastojaka i prigodi. Meni su ove talijanske osnove nekako najdraže i kada god bih koketirala s nekim egzotama, jako bih se razočarala… Moj današnji recept za sreću je pravi slavonski s čvrstim talijanskim temeljima.

Sastojci:
– dizano tijesto za pizzu (brašno, kvasac, mlaka voda, sol i ulje)
– umak od rajčice
– slavonska kobasica Ravlić
– mesnata slanina Ravlić
– mozzarela
– luk
– svježa ljuta paprika
– sol, papar
– tucana paprika

Zamijesite dizano tijesto od standardnih sastojaka. Uvijek ga napravim više pa "višak" spremim u frizz ili čak i zamrznem. Rukama oblikujte pizze veličine koju želite. Ugrijte pećnicu na 230 stupnjeva. Tijesto stavite na papir za pečenje , premažite umakom od rajčice (domaći je najbolji, nikada ketchup). Posolite, malo popaprite, slažite tanko narezane sastojke i za kraj dodajte malo tucane paprike. Pecite kratko… Jedite prstima, bit će ukusnije

Dobar tek!