



Domaći pizza kruh

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

Tijesto:

350 g glatkog brašna
10 g svježeg kvasca
2-3 žlice maslinovog ulja
200 ml toplog mlijeka
sol

Nadjev:

400 g gouda sira
300 g zimske salame
150 ml maslinovog ulja
200 ml pasirane rajčice
sol
listići bosiljka

Nutritivne vrijednosti



Kvasac izmrvite u malo toplog mlijeka kojem ste dodali žličicu šećera i pustite da odstoji na toplom. Brašnu dodajte dignuti kvasac, ulje, sol i toplo mlijeko i umijesite mekano tijesto. Pustite da odstoji na toplom dok se volumen ne udvostruči.

Razvaljajte tijesto na debljinu 2 cm. Zamutite pasiranu rajčicu, sol i pola količine ulja, dodajte 2-3 sjeckana listića bosiljka i premažite tijesto. Naribajte goudu i nasjeckajte salamu. Pola količine gouda i salamu raspodijelite po passati. Poškropite četvrtinom maslinovog ulja i zarolajte s obje strane prema sredini. Prebacite u uski duboki kalup premazan maslinovim uljem. Posipajte preostalom goudom i pecite na 170 °C 40 minuta. Poslužite s listićem bosiljka, pokapano maslinovim uljem.

Skeniraj za prikaz na web stranici

