

# Pizza a la sendvič



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

Tijesto:

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

Nadjev:

300-350 g šunke  
200 g šampinjona  
100 ml maslinovog ulja  
100 g kiselih krastavaca  
šareni papar iz mlinca

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Kvasac izmrvite u malo tople vode u koju ste dodali žličicu šećera i pustite da odstoji na toplom. Brašnu dodajte dignuti kvasac, ulje, sol i toplu vodu te umijesite mekano tijesto. Pustite da odstoji na toplom dok se volumen ne udvostruči.

Tijesto razvucite dlanovima i premažite maslinovim uljem. Rasporedite šunku narezanu na komadiće i ploške šampinjona i pecite na donjoj rešetki pećnice zagrijane na 250 °C 5-10 minuta.

Pečenu pizzu izvadite iz pećnice, dodajte ploške kiselih krastavaca, preklopite je, pošćropite maslinovim uljem i začinite svježe mljevenim šarenim paprom.