Pizza a la sendvič

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

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, poškropite maslinovim uljem i začinite svježe mljevenim šarenim paprom.