


# Pizza s karameliziranim lukom i cheddar sirom

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

480 g glatkog brašna + za posipanje  
1 Sweet chef prašak za pecivo  
Prstohvat soli  
3 g šećera  
3,3 dl svijetlog piva  
30 ml ulja  
140 g K Plus mliječnog namaza  
200 g K Plus cheddar sira  
200 g luka  
15 g šećera  
15 ml ulja  
100 g slanine

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U veću posudu prosijte brašno, prašak za pecivo i sol. Ulijte pivo sobne temperature i počinite miješati dok se ne stvori ljepljivo tijesto koje se odvaja od strana posude.

Radnu površinu obilno pospite brašnom pa premjestite tijesto i mijesite ga dok ne postane glatko i elastično i više se ne lijepi za ruke, posipajući s više brašna po potrebi. Podijelite tijesto na 2 jednaka komada i svaki oblikujte u kuglu i premažite s malo ulja. Pokrijte kugle tijesta plastičnom folijom. Ostavite da odmori 15 minuta.

Luk narežite na kriške debljine pola centimetra. U tavi zagrijte ulje, položite kriške luka te ih lagano posolite. Pecite na laganoj vatri povremeno preokrećući, 15 minuta. Dodajte šećer i pecite još minutu.

Tijesto tretirajte kao bilo koje drugo tijesto za pizzu te ga ručno ga razvucite u krug kojem su rubovi malo deblji. Pečnicu zagrijte na 250°C. Namažite tijesto s polovicom mliječnog namaza pa rasporedite polovicu natrganog cheddara te posložite polovicu karameliziranog luka i polovicu nasjeckane slanine. Stavite pizzu u sredinu pećnice. U ovako vrućoj pećnici pizza se jako brzo ispeče pa trebate pratiti kako teče proces pečenja.

Za otprilike 12 minuta pizza će biti gotova. Rubovi bi joj trebali dobiti lijepu boju, a dno bi trebalo biti potpuno čvrsto i hrskavo. Isto ponovite s drugom pizzom.