


# Domaća pizza kao iz krušne peći

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

## Sastojci

### Za tijesto (2 pizze od 30 cm):

320 g Bio zona pšenično bijelo brašno  
1/5 vrećice Sweet chef suhog kvasca  
10 g soli  
190 ml vode

### Nadjev - prije pečenja:

nekoliko žlica K Plus pelata  
100 g K Plus mozzarelle

### Nadjev - nakon pečenja:

50 g K Plus pršuta  
Malo rikule  
Cherry rajčice



## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



### Recept by Pizza by Tomo

Svaka pizza može biti gotova u 15 minuta, ali tijesto će vas nagraditi ako mu date vremena. Nije komplicirano - sve što trebate napraviti je pomiješati sastojke veče prije (ne treba ih mijesiti) i prekriti ih plastičnom folijom (obavezno plastičnom da se ne suši). Tajna dobrog tijesta je u dugoj fermentaciji s malo kvasca zato tijesto obavezno ostavite da odstoji preko noći.

Sutradan napravite dvije kuglice na pobrašnjenoj podlozi i pustite ih da se dižu 2-3 sata. Preostalo tijesto možete čuvati u hladnjaku i upotrijebiti u sljedećih 4 dana.

Kad je tijesto odstajalo, lagano od njega napravite onoliko kuglica koliko ćete pizza peći. Jedna kuglica, jedna pizza. Kuglice radite na način da spajate najdalje rubove, a nakon 5 do 6 takvih laganih spajanja, formirat će se kuglica. Pobrašnite kuglicu tijesta pa je širite laganim pritiscima prstima od sredine prema rubu. Pazite da ne pritišćete rub, ostavite 1 cm do ruba.

Tijesto zatim stavite na suhu veću tavu, dodajte nekoliko žlica pelata koje ste prethodno sitno nasjeckali ili izblendali (po želji možete dodati i malo ulja i soli) pa pecite oko 7 minuta na visokoj temperaturi.

U međuvremenu zagrijte gornje grijače u pećnici, a ako imate grill funkciju upotrijebite je slobodno.

Nakon što je pizza pečena u tavi, stavite je na najvišu rešetku pećnice, tik do gornjih grijača i pecite na maksimalnoj temperaturi oko 4 minute.

Izvadite pizzu i dodajte pršut (nemojte ga peći jer će biti preslan), malo rikule i cherry rajčice.

Video recept – pogledajte na našem Instagram profilu, a još više ideja za domaću pizzu kao iz krušne peći pogledajte *ovdje*.

Dobar tek!