

[VIDEO] Savršena domaća pizza



 Jednostavan

Pizza – hrana koja je mnogima omiljeni izbor, brzo je spremna i uvijek izaziva osmijehe na licima za stolom... Svatko ima svoj recept, tajnu, savjet za domaće tijesto... Pogledajte kako se pizzom ovaj put pozabavila naša Matejka s bloga [Like Chocolate](#) u videu koji će vas inspirirati za današnju večeru

<https://www.mesni.ca/wp-content/uploads/2019/06/PIZZA-IG.mp4>

Za 2 manje ili jednu veliku pizzu:

Tijesto:

200 ml vode sobne temperature

6 g suhog kvasca

1 žličica soli

320-350 g glatkog brašna

Dodaci:

10-ak žlica pirea rajčice

100 g [Ravlić](#) šunke za pizzu

4-5 šampinjona

150 g sira po želji (npr. Podravec, Gouda)

6-8 maslina

svježi bosiljak

Upute:

Vodu i kvasac pomiješajte u posudi pa dodajte brašno i sol. Mijesite rukom u posudi i po potrebi dodajte još brašna. tijesto treba biti mekano i ljepljivo. Prebacite na dobro pobrašnjelu podlogu i mijesite 10-ak minuta, po potrebi dodajući još brašna. Mijesite dok tijesto ne postane latko i podatno, a zatim formirajte kuglu, vratite ju u pobrašnjelu zdjelu, pokrijte krpom i pustite da se udvostruči, oko 1 sat – možete i duže, ali i tom slučaju stavite manje kvasca. Ako volite, tijesto možete premazati i maslinovim uljem prije dizanja.

Tijesto prebacite na dobro pobrašnjenu podlogu ili direktno na papir za pečenje u plehu. Rukama, od sredine prema van, vrteći tijesto istovremeno, oblikujte krug. Rubovi trebaju biti deblji, a sredina tanja. Ako vam je lakše, poslužite se valjkom.

Tijesto premažite pireom rajčice, te prekrijte šunkom, šampinjonima, ribanim sirom i maslinama. Sada pećnicu zagrijte na 250°C, a pizza neka za to vrijeme odmori.

Pizzu pecite oko 10 minuta, tj. dok rubovi ne dobiju boju. Pospite je svježim bosiljkom, a možete i s malo maslinovog ulja i poslužite odmah.

Napomena: Ako koristite mozzarellu, dodajte ju 3 min prije kraja pečenja.





