

## Pizza Capricciosa

*jos jedna pizza u nizu*

- 1** Ugrejati rernu na 225°C.
- 2** Zagrejati vodu, ulje i so, u to dodati kvasac i promesati dok se dobro ne sjedini.
- 3** U posudu za mesenje sipati brasno. U brasno dodati masu s kvascem i zamesiti testo. Testo mesimo dok ne dobijemo glatku masu.
- 4** Umeseno testo prebacimo na pobrasnjenu dasku za mesenje ( ili sto) i natremo malo testo. Zatim testo podelimo u dve jednake lopte.
- 5** Lopte prvo oklagijom a zatim rukom razvucemo u pice. Prebacimo pice u tepsije i ostavimo da nadodju.
- 6** Nadosle pice filujemo: tomat sos, sunkarica, sampinjoni, sir, origano.
- 7** Pice peci 10-15 minuta.

### Sastojci:

tople vode 1 dl  
ulja 1/2 kasike od jela  
soli malo  
kvasca 30 g  
brasna 2 - 2 1/2 dl  
tomat sos pasirani  
sunkarice 75 - 100 g  
sampinjona 1 dl  
rendanog sira 200 g  
origano

### Napomena:

Testo mora biti manje u precniku 1 cm od tepsije