

Pizzete - Picete



Za cca 20 komada:

15 dag kobasice
20 dag kuhane šunke
15 dag sušene slanine
300 g ribanog sira (gauda)
200 ml pasiranih rajčica
Po 100 g brokole, mladog luka, tikvice, paprike



Tjesto za pizzu samo stavite 1/3 više germe

<http://moja-kuhinja.com/viewtopic.php?t=343>

razvucite malo tanje 3-4 mm.

Sa naprimjer jednom šalicom promjera 10tak cm. izrežite krugove.

Ostatk tijesta skupite i ponovno razvaljajte valjkom.

Preporučujem napočetku u tijesto staviti za 1/3 više germe, da tijesto ima još snage nakon toliko valjanja da se digne

Krugove položite na papirom za pečenje pokriven pleh.



Sa žlicom namažite na sve tanak sloj rajčice.

Sastojke slažite tako, da oni koji se trebaju najduže peći budu na vrhu, obratite također pažnju da oni koji ispuštaju više soka budu iznad onih koji su suhlji. Time će i oni biti soćniji.

Izboru sastojaka granica je samo Vaša mašta.

Sir ne smije biti na vrhu nego povrće.

Pecite na 230°C cca 5-7 min.

