



Bijela pizza sa svježim rajčicama

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
2 manje pizze

Sastojci

150 g glatkog brašna
150 g oštrog brašna
1 žličica soli
½ kesice instant kvasca
1 žličica meda
2 dl mlake vode
1 žlica K Plus maslinovog ulja
140 g K Plus mliječnog namaza
1 žličica origana
200 g K Plus mozzarelle
Nekoliko rajčica (beef, cocktail, cherry)

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U mlakoj vodi otopite žličicu meda i kvasac i ostavite par minuta da se kvasac aktivira. Brašno stavite u posudu u kojoj ćete mijesiti tijesto te napravite udubinu u sredini i dodajte prstohvat soli. Ulijte smjesu s kvascem i vilicom postepeno unosite sve više brašna s rubova udubine. Kada ste ukomponirali sve brašno počnite mijesiti ručnim mikserom, nakon nekoliko minuta dodajte žlicu maslinovog ulja i nastavite mijesiti tijesto 10-ak minuta. Ako je tijesto preljepljivo dodajte mu još malo brašna, žlicu po žlicu dok niste dobili glatku smjesu. Premažite maslinovim uljem i ostavite da se diže 45 min do 1 h.

Pećnicu zagrijte na 250°C. Nakon što se tijesto lijepo diglo pažljivo ga podijelite na dva jednaka dijela i premjestite na papir za pečenje. Ručno ga razvucite u krug kojem su rubovi malo deblji.

Narežite rajčice na kriške debele pola cm.

Namažite tijesto sK plus mliječnim namazom, posložite narezane rajčice koje ste lagano posolili, natrganu mozzarellu i pospite origanom.

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.