

Pizza mafini

Sestavine:

- 0,5 kg moke (bela ali pirina)
- 0,4 l mleka
- ½ kocke kvasa
- 1 žlička sladkorja
- 4 ščepi soli
- 2 žlici olivnega olja
- 12 žlic Ketchupa (ali pasiranega paradižnika)
- 125 g naribanega sira
- 125 g naribane šunke
- Origano oz. začimbe za pico
- Po želji lahko dodate gobe

Priprava:

V skodelico nalomimo kvas, dodamo žličko sladkorja ter toplo mleko. Vse skupaj premešamo ter postavimo na topel prostor. Medtem, ko čakamo, da kvasovke začnejo delovati si pripravimo skledo. V skledo presejemo moko ter vanjo stresemo vzhajan kvas. S kuhalnico kvas narahlo vmešamo v moko, dodamo sol, olje ter vmešamo preostalo mleko. Iz sestavin zamešamo testo. Pustimo, da testo vzhaja dobre pol ure. Po preteku časa v maso vmešamo še šunko, sir, začimbe in pasiran paradižnik. Maso razporedimo po ovitkih in damo v predhodno ogreto pečico na 180 stopinj za približno 20 minut. Priporočam silikonske ovitke, da se testo ne prilepi nanje.

