



Mini pizze s dimljenim lososom

🕒 50–60 Min   

Priprema

- 1 Prvo pripremite tijesto za pizzu. Svježi kvasac izmrvite u posudu, zatim dodajte šećer, 100 ml mlake vode i sve sastojke dobro promiješajte. Zatim poklopite posudu i ostavite na sobnoj temperaturi oko 5 minuta.
- 2 U veliku zdjelu stavite brašno, smjesu kvasca i ulijte mlaku vodu. Zatim sastojke promiješajte, dodajte sol i maslinovo ulje. Mijesite tijesto oko 10 minuta.
- 3 Ostavite tijesto da se odmara na toplom mjestu oko 1,5 h. Zatim od tijesta oblikujte male okrugle kuglice i razvaljajte ih u mini pizze.
- 4 Zagrijte pećnicu na 250°C i pecite mini pizze bez preljeva oko 10 minuta (dok ne postanu zlatno-smeđe).
- 5 U međuvremenu, sirni namaz promiješajte s koprom. Nakon 10 minuta premažite pizze s namazom i stavite peći još minutu.
- 6 Zatim pizzama dodajte losos, narezani mladi luk, zelenu salatu i svježi kopar. Začinite sa solju i crnim paprom te poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto:

| | |
|-----------------|--------------------|
| 500 g | Brašna |
| 250 ml | Tople vode |
| 10 g | Svježeg kvasca |
| 4 jušne žlice | Maslinovog ulja |
| 12 g | ♦ Morska sol gruba |
| 1 čajna žličica | Šećera |

Za nadjev:

| | |
|--------------|----------------------|
| 200 g | Dimljenog lososa |
| 2 kom | Mlada luka |
| 70 g | Zelene salate |
| 150 g | Sirnog namaza |
| 1 kom | Vezica svježeg kopra |
| 2 juše žlice | ♦ Kopar usitnjeni |
| 1 prstohvat | ♦ Morska sol gruba |
| 1 prstohvat | ♦ Papar crni zrno |

