



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

