



## Pizza Quattro Formaggi

Ovo pizza je klasika. Jednostavnost i bogatstvo okusa daju joj odabrani mliječni sastojci. Izbor i kombinacije sireva prilagodite svojem ukusu i uživajte u spoju njihovih aroma. Ako vam sir nije dovoljan probajte mu dodati gljive ili šparoge.

### Sastojci - 2 osobe

#### Za tijesto:

1 Kvasca instant Dolcela  
2-3 žlice tople vode  
½ žličice šećera  
250 g Pšeničnog glatkog brašna Podravka  
1 žličica soli  
2-3 žlice maslinova ulja  
oko 150 ml tople vode  
10 g maslaca

#### Za nadjev:

125 ml Passate Podravka  
½ žličice Vegeta Maestro origana  
½ žličice šećera  
sol  
Vegeta Maestro crni papar mljeveni  
50 g gorgonzole  
100 g mozzarelle  
80 g polutvrdog sira (gaude, edamer, ementaler ili sl.)  
50 g tvrdog sira (grano padano, pecorino ili sl.)

### Priprema

1. Kvasac razmutite sa 2-3 žlice tople vode, dodajte šećer i pustite da odstoji oko 5 minuta na toplom mjestu.
  2. Brašnu dodajte sol, maslinovo ulje, dignuti kvasac, te dodajući toplu vodu električnom mješalicom umijesite mekano tijesto. Pokriveno tijesto ostavite dizati na toplom mjestu dok se volumen ne udvostruči (oko 30 minuta).
  3. Kalup (Ø 33cm) dobro premažite maslacem. Dignuto tijesto razvaljajte na veličinu kalupa i stavite u kalup.
  4. U passatu dodajte origano, šećer, prstohvat soli, papar i dobro promiješajte.
  5. Tijesto premažite pripremljenom passatom. Po tijestu rasporedite gorgonzolu izmrvljenu na manje komadiće, mozzarellu narezanu na ploške i pospite naribanim polutvrdim i tvrdim sirevima.
  6. Pizzu pecite oko 10 minuta na temperaturi od 250°C.
- Posluživanje  
Pizzu narežite na kriške i poslužite toplu.

#### Savjet

Na nadjev možete staviti malo mariniranih šampinjona (50 g) narezanih na polovice ili mariniranih šparoga.

[Back to Recipes](#)