

DOMAČA PICA

Sestavine testa za pico:

400g bele moke
2,5 dl mlačne vode
2 žlici olivnega olja
1 vrečka instant suhega kvasa
1 majhna žlička soli
1 majhna žlička sladkorja
(1 dl navadnega tekočega jogurta – po izbiri)



Sestavine pica:

paradižnikova omaka (lahko tudi iz konzerve)
gobe
250g trdega sira
rdeča paprika
šunka ali kuhan pršut
origano
olive



Priprava testa za pico:

Moko presejemo – da bo testo bolj mehko, dodamo kvas, sol, sladkor, (jogurt), vodo in olivno olje. Testo zelo dobro premešamo in na to še pregnetemo. Gnetemo približno 20 minut. Po potrebi lahko dodamo še malo vode ali moke. Z oljčnim oljem rahlo namastite skledo, v kateri testo vzhaja. In nato tudi testo. Oljčno olje bo preprečilo, da bi se testo prijelo skleda. Hkrati ga boste tudi lažje oblikovali, saj bo dobil še dodatno elastičnost. Skledo pokrijete s folijo za živila, a ne neprodušno, da bodo kvasovke imele dotok zraka in bodo naredile svoje. Skledo postavimo v hladilnik čez noč ali pustimo na sobni temperaturi nekaj ur.



Priprava pice:

V kolikor ste testo delali sami, vam svetujem, da ga naredite kak dan prej in testo shranite v hladilnik ali skrinjo. Testo lahko kupite tudi v trgovini. V obeh primerih testo vzamemo iz hladilnika pol ure pred pripravo pice.

Pečico prižgemo in jo segrejemo na najvišjo temperaturo. Testo vzamemo iz posode in ga razvaljamo na velikost pekača. Na pekač položimo peki papir (papir lahko predhodno zmečkamo, da ga lažje oblikujemo na pekač) ali pa pekač namastimo z olivnim oljem. Dodamo testo, ki ga enakomerno razvlečemo po posodi.



Testo prelijemo s paradižnikovo omako, ki smo ji dodali začimbe – sol, origano. Po želji lahko prej v ponvi popečemo zelenjavo in gobe. Dodamo še sestavine: gobice, sir in origano ter rdečo papriko. Sestavine si izberemo po lastni želji. Pečemo v pečici, pri najvišji temperaturi, dokler testo in sir nista zapečena. Jaz sem pečico segrela na 300 stopinj Celzija in sem jo pekla 10 min.

