

ITALIJANSKA PICA

Sestavine (za 6 oseb)

- 0,5 kg moke
- 1 suhi kvas
- ¼ l tople vode (2,5 dl)
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlička soli

- 0,5 kg pizza šunke

- 0,5 kg sira

- 2 dl pelatov

- gobice, origano, paprika....

Priprava:

Stehtamo moko in jo vsujemo v skledo. Na sredini moke naredimo jamico in vanjo vsujemo kvas, dodamo žličko sladkorja in dodamo malo vode. Jamico pokrijemo s tanko plastjo moke. Pustimo vzhajati tako dolgo, da moka na vrhu razpoka.

Nato masi dodamo vodo in sol. Zamesimo in gnetemo toliko časa, da postane testo mehko. Iz njega oblikujemo dve krogli.

Testo pustimo počivati na toplem vsaj eno uro. Iz ene krogle testa dobimo testo za 2 pekača.

Mizo rahlo posujemo z moko, pomokamo tudi testo in valjar ter testo tanko razvaljamo. Pekač obložimo s peki papirjem. Testo položimo na pekač. Namažemo ga s pelati, potresemo z origanom in obložimo s salamo. Na koncu na pico naribamo sir ter dodamo gobice.

Pečico segrejemo na 220° C (ventilatorsko delovanje) in pečemo 12 minut.