

Pica sa šunkaricom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za koru:

- **250 ml** mlake vode
- **1/2 kockice** kvasca
- (ili **2 kašicice** s uvača)
- **1/2 kašice** šecera
- **1 kašica** soli
- **2 kašice** ulja
- **500 g** brašna

Fil:

- **200 g** šunkice
- **2 kašike** kecapa
- **100 g** kackavalja

Priprema

Potopiti kvasac u mlaku vodu sa šecerom ostaviti malo da odstoji. Zatim zamesiti testo dodavajuci nadošli kvasac, ulje i soli. Testo ne sme da bude tvrdo nego mekanije. Ako je potrebno još brašna dodati još veoma malo.

Ostaviti umešeno testo malo da odstoji oko 10 minuta. Zatim testo razviti prvo na radnoj površini, a zatim u pleh. Ja sam dobijeno testo podelila napola jer mi je tepsija precpnika 30 cm. Tako sam dobila dve pice.

Testo premazati kecapom

Zatim poreati šunku ili sta vec imamo.

Preko šunke narendati kackavalj.

Pospemo origanom i pokrijemo krpom dok nam se rerna ne zagreje. Rernu ukljuciti na 250 stepeni.

im se rerna zagreje stavimo picu da pecemo ali ne više od 8 minuta.

Savet

Svaku picu ako peemo duže kora je veoma tvrda zato je peemo 8 minuta na najveoj temperaturi ali picu stavljamo u rernu tek kad je postignuta željena temperatura.