

Neverovatna pica



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **320 g**brašna T-400
- **230 ml**tople vode
- **1/2 kocke**kvasca
- **3 kašikem**maslinovog ulja
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica**soli

Za fil:

- **100 g**salame
- **100 g**kackavalja
- **1 kašicica**belog luka - granule
- **1 caša**sosa
- **200 ml**kecapa
- **100 g**slaninice

Priprema

U prvu ciniju sipati 230 mi tople vode, u to dodati 1/2 kvasca, 3 supene kašike maslinovog ulja i kašicicu šecera...U drugu ciniju sipati 320 g brašna i posoliti. Vrlo je VAŽNO ne sipati so zajedno sa kvascem. Zatim sve to pomešati i umesiti testo. Testo NE MORAMO ostaviti da naraste.

Testo razvuci u krugove i filovati po želji...Ili na nacin sa slike u slucaju da vam trebaju extra peciva za goste...
:o) Kolicina testa je dovoljna za otprilike 3 pice...

U slucaju da ste se odlucili za nacin sa moje slike, picu poslužiti isecenu na parcice...Prijato!

Savet

Sastojke za fil sam napisao proizvoljno, svako stavlja po svom ukusu. Moj savet je da krugovi testa koje razvuite ne budu idealno ravni, neka svi vide da je u pitanju domae testo, i drugo za sve one koje nisu stavljali beli luk u granulama na picu, neka probaju, verujem da e ih ukus oduseviti. Testo razvijate na debljinu koju vi želite, ja to radim na oko 2 mm i pee se u gornjem delu rerne na 250 stepeni....