

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 kašičice)** suvog kvasca)
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** ulja
- **500 g** brašna

Fil:

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

Priprema

Potopiti kvasac u mlaku vodu sa šećerom ostaviti malo da odstoji. Zatim zamesiti testo dodavajući 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 precnika 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.