Pica za dorucak

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1/2 l** mlake vode
- **20 g** soli
- **1 kašicica** šecera
- **10 g**kvasca
- **1 kašika**margarina
- **1 kašika** maslinovog ulja

Za nadev:

- **300 g** stišnjene šunke
- **300 g** mocarele
- **3 dl** pasiranog paradajza ili kecapa
- **1 kesica**origane
- **vrlo malo**parmezana

Priprema

Uzeti cašu mlake vode i jedni kašiku brašna, ceo kvasac i sve to razmutiti sa dve kašike šecera. Kada je dobro razmuceno dodati ostatak vode i brašna, pomešati sa ostalim sastojcima. Umesite testo, što ga više mesite, ono ce biti lepše. Kada se testo pocne odvajati od posude u kojoj ga mesite, mesite ga još 2-3 minuta i tada je spremno. Ostaviti da naraste na toplom 1 sat.

Kada je testo naraslo, podeliti na 6 jufkica, koje treba razviti u krug. Na svaki krug staviti paradaj, šunkaricu i sir, parmezan staviti kada je pica gotova zajedno sa origanom.

Zagrejati rernu na maksimalno 250 C i peci 8-10 minuta.

Savet

Na testo staviti šta god se nae u frižideru, povre, tunjevina, jaja, odlino se kombinuje uz sve!