

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 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **100 g** salame
- **100 g** kackavalja
- **1 kašičica** belog luka - granule
- **1** čaša sosa
- **200 ml** kečapa
- **100 g** slaninice

Priprema

U prvu ciniju sipati 230 ml tople vode, u to dodati 1/2 kvasca, 3 supene kašike maslinovog ulja i kašičicu šećera...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 razvujete 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....