

Preklopljena pica od jecmenog i ovsenog brašna



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **125 g** ovsenog brašna
- **125 g** jecmenog brašna
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **150 ml** mlake vode

Za fil:

- **po želji** kecapa
- **po želji** suhomesnatog
- **po želji** kackavalja ili sira
- **po želji** pecuraka
- **maloo** origane

Za premaz:

- **1 žumance**
- **po želji** susama

Priprema

U jednu posudu sipati obe vrste brašna, prašak za pecivo, so, ulje i sa mlakom vodom umutiti testo u jufku. Jufku podeliti na dva dela i rasklagijati ih. Jedan deo premazati kecapom, dodati suhomesnatog, kackavalja ili sira, pecuraka ako želite i origanu. Preklopiti drugim rasklagijanim delom testa. Pritisnuti krajeve prstima, a zatim pritisnuti krajeve pice viljuškom. Premazati žumancetom i posuti susamom po želji. U pleh staviti pek papir da se ne bi pica zalepila. Zagrejati rernu i peci na 220 stepeni oko 20-30 minuta.

Savet

Fil mozete po želji menjati kao i brašna. Prijatno!