

Testo za picu



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kašika maslinovog ulja
- 15 do 20 cl vode
- 15 g svežeg kvasca ili paketić kvasca u kesici

Priprema

U velikoj činiji prosejati brašno i so. Dodati ulje, vodu i kvasac i mešati dok ne postane elastično (oko 8 minuta rano ili 5 minuta mikserom). Pokriti i ostaviti na toplom mestu 1-2 sata da nadože.

Testo zatim staviti na pobrašnjenu radnu površinu i blago ga mesiti, pa razviti na 5 mm debljine da bi se dobio krag precnika od 25 do 30 cm okrecuci testo kako se ne bi povuklo. Vrhovima prstiju vuci testo od sredine ka krajevima tako da oni budu dva puta deblji od ostatka testa.

Pre pecenja preko testa rasporediti premaz od paradajza, a odozgo staviti sastojke po izbora: komade šunke, mortadele, pecurke, maslinke, oce?ene sardine ili tunjevinu, komade paprike i obavezno odozgo režnjeve sira koji se lako topi. Peci u zagrejanoj pecnici dok se sir ne rastopi.