

Posna pica (na vodi)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** belog brašna
- **300 g** crnog brašna
- **400 ml** vode
- **1/2** kockice kvasca
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Za fil:

- pasirani paradajz
- **2** paprike
- **2** paradajza
- **200 g** šampinjona
- **200 g** zelenih maslinki
- **1 glavica** ljubicastog luka
- **1** juta papricica
- origano
- kecap

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo i ostaviti da naraste.

Narašlo testo podeliti na pola (za dva pleha pice). Pleh prekriti pek papirom. Na pobrašnjennoj radnoj površini, pomocu oklagije, razviti testo. Razvijeno testo prebaciti u pleh, preko pek papira.

Testo premazati pasiranim paradajzom, pa ga posuti sa iseckanim šampinjonima, ljubicastim lukom, maslinkama, paprikom, ljutom papricicom i iseckanim paradajzom. Posuti sa origanom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanjoj rerni, na 200 stepeni.

Pecenu picu iseci, preliteri sa kecapom i poslužiti.

Savet