

Rascvetana pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** griza
- **1 kašičica** sirćeta
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **250 g** dimljene svinjske pecenice
- **250 g** grendanog kackavalja
- **150 ml** kečapa
- **1** žumanac
- **po ukusu** origana
- **po želji** susam

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti kvasac, 1 dl mlakog mleka, šećer i kašičicu brašna, pa izmešati i ostaviti da nadoe. U posudi za mešenje sjediniti polovinu brašna, nadošao kvasac, ulje, sirce, 1 dl mleka, griz i soli po ukusu, pa varjačom promešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na dva dela. Svaku polovinu istanjiti oklagijom u okruglu koru i oblikovati prema veličini tepsije u kojoj će se peći.

Tepsiju nauljiti, a u sredinu staviti manju šolju. Preko šolje staviti testo.

Testo oko šolje rukom pritisnuti, da se pripije uz tepsiju, a potom ga premazati kecapom, rasporediti po njemu polovinu pripremljene pecenice i kackavalja i posuti origanom.

Gornji deo testa koji prekriva šolju unakrsno zaseci, kako bi se „rascvetao“, pa krajeve presaviti preko fila, a šolju izvuci.

Presavijene krajeve premazati umucenim žumancetom i posuti susamom.

Od preostalog materijala na isti način napraviti još jednu picu. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet