

Integralna pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **2,5** dl vode
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **50** g heljadinog brašna
- **150** g graženog brašna
- **200** g pšenice brašna
- **2-3** kašike ulja

Za nadev:

- **150** ml kečapa
- **5-6** šnitadi mljene slanine
- **100-150** g kajne kobasice
- **1** pakovanjetost sira
- **100** g grendanog kackavalja
- **po želji** origana

Priprema

Kvasac razmutiti u toploj vodi sa po kašičicom brašna i šecera i ostaviti da nado?e. Sva tri brašna pomešati, pa im dodati so i ulje. Na kraju dodati i nadošli kvasac i umesiti glatko testo. Ostaviti da naraste na toplom oko 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti i razviti na velicinu pleha u kome ce se peci (poželjno je da pleh bude veci, kako bi testo bilo tanje nakon pecenja). Uz pomoc oklagije, testo prebacite u podmazan pleh.

Premazati ga kecapom obilno. Preko cele površine rasporediti šnite dimljene slanine. ?ajnu kobasicu sitno naseckati, pa rasporediti preko slanine. Tost sir rasporediti preko, a na kraju završiti sa rendanim kackavaljem. Po želji posuti origanom. Peci u rerni zagrejanom na 220 stepeni oko 20 minuta.

Savet