Testo za picu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**mekog prosejanog brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašikica**soli
- **325 ml**tople vode

Priprema

Pice su popularne, brzo se spremaju i mogu se raditi sa vrlo malo sastojaka, neke uvek imate u kuci. Ovde želim da vam podelim recept za veoma fino testo za pice, pa se setite kad je budete radili i isprobate ga. U zdelu staviti prosejano brašno, kvasac, šecer, ulje, so, i sve zamesite sa toplom vodom. Mesite malo duže, dok ne bude fino glatko testo. Stavite u nauljenu posudu, prekrite sa providnom folijom i krpom, ostavite da se udupla. Podeliti na dva dela, premesiti, opet ostaviti malo da nadodje, rukama, iskljucivio rukama razvuci na velicinu tepsije 34cm, na obnutu stranu tepsije staviti pek papir, pa testo, ili ako imate tepsiju za pecenje pice. Stavite sastojke koje imate, u toplu rernu peci na 250C oko 10 minuta.

Nikada ne pretrpavajte, premazala sam sa paradajz pireom, posula origanom malo šunke tanko isecene, kobasice i mini mocarele, presekla na pola. Stavila peci.

Retko kupujem nariban sir, uvek ga ja ribam.

Pred kraj pecenja pospem sirom i vratim nazad u rernu da se otopi. Režite i jedite dok je topla, naravno moji

unuci jedu sa kecapom.

A može i okrugla sa podignutim rubom, ova se pece zajedno sa sirom. :) Nadam se da sam pomogla i da ce vam ovo testo biti meu omiljenima za pravljenje pice, a ono je baš za picu veoma važno.

Savet