Pica bez glutena

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250-300 g**bezglutenskog brasna
- **1 grumen**svežeg kvasca
- **na vrh kašicice**suvog kvasca
- **180 ml**vode
- **4 kašike**ulja
- **1 kašicica**šecera

Fil:

- kecap
- mešavina zacina za picu
- dimljeni kackavalj
- trapist
- pecurke
- masline

Priprema

Brašno izruciti u plasticni sud i posoliti. Svež i suvi kvasac pomešati preliti toplom vodom i dodati šecer te ostaviti da nadoe. Kvasac sa vodom dodavati postepeno testu i kada se doda sva tecnost ubaciti ulje i lagano umesti jufku testa. Ako bude lepljivo dodajte još brašna po potrebi. Obložite željeni pleh pek papirom i rukama razvucite testo vodeci racuna da ivice ostanu deblje, a samo dno što tanje.

Ivice testa premazati maslinovim uljem, ko voli može posuti ivice i susamom, filovati najpre kecapom ili pelatom, poreati ravnomerno šunku i posuti mešavinom zacina i iseckati na listice pecurke, pa narendati kackavalj te ponovo staviti kecap i na kraju masline i još malo mešavine zacina.

Peci picu na temperaturi od 200 C 20-25 minuta. Korice su blee zbog bezgluteskog brašna, nece porumeneti poput klasicnog pica testa pa proverite viljuškom tvrdocu testa pred samo vaenje iz rerne.

Savet

Picu možete filovati po želji i isto tako praviti i slatku varijantu pice.