

Domaca pica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo za picu:

- **450** g mekog brašna tip 400
- **20** g kvasca
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica šećera
- **200 ml** tople vode
- **50** ml ulja

Nadev:

- ljuti kecap
- **300** g pileće salame
- **150** g ljute kobasice
- **125** g sira za sendvice u listicima
- **3** veća kiseljasta krastavca
- malo origana

Priprema

Priprema testa: sipamo mlaku vodu u činiju, dodamo kvasac i šećer, sve zajedno izmešamo kašikom i ostavimo da odstoji 5 minuta, zatim dodamo so, ulje i brašno postepeno dodajemo, dok ne dobijemo testo koje je mekano. Prekrijemo testo najlonom, nikako krpom i ostavimo da naraste, oko pola sata u toploj prostoriji. Kada je testo naraslo podelimo ga na dva dela, tako da dobijamo dve pice. Testo razvucemo do željene debljine, kod mene je baš tanko, svega oko 2-3mm, jer moji ukucani vole tanku picu, svakako će testo narasti tokom pečenja. Testo razvucemo na radnoj podlozi i preko oklagije prebacimo u nauljen pleh. Na testo stavljamo prvo kecap koji

razmažemo do ivica, zatim četvrtinu sira, polovinu salame, polovinu kobasice, kisele krastavcice secene na kolutove, drugu četvrtinu sira i pospemo origanom. Ostavimo da se pece na 250 stepeni oko 10 minuta. Ponovimo postupak sa ostatkom testa i drugom polovinom nadeva.

Savet

Picu možete praviti po sopstvenom ukusu, ali ovo testo je odlino za picu, ak i posne veržije pice.