

Pica od integralnog brašna



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kašikaiintegralnog brašna**
- **3 kašikeulja**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **oko 150 ml mlake vode**
- **200 g šunkarice**
- **200 g kackavalja**
- **1 šakakukuruza šecera**
- **7-8 komadamaslina**
- **po potrebikecap**
- **po potrebiorigano**
- **oko 200 g šampinjona**

Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlake vode sa kašicicom šecera. Kad nadoe pomešati ga sa uljem, ostatkom vode, i s brašnom umesiti testo. Dodati so.

Ostaviti 15 minuta, a onda razvuci u krug pa iseci trake, a svaku traku umotati u valjak.

Od valjkova formirati željeni oblik, premazati kecapom, a preko stavljati na dev po želji. Ovaj put ja sam imala pomocnika u kuhinji, picu u obliku puža je pravio moj sin.

Staviti picu da se pece u zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet