

Pica od integralnog brašna



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kašika** integralnog brašna
- **3 kašike** ulja
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **oko 150 ml** mlake vode
- **200 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **1 šaka** kukuruza šećerca
- **7-8 komada** maslina
- **po potrebi** kecap
- **po potrebi** origano
- **oko 200 g** šampinjona

Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlake vode sa kašičicom šećerca. 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 nadev 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