

Odlično testo za picu



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **250 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kesica od 20 g**suvog kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **200 ml**toplog mleka
- **2 kašicice** soli
- **3 kašike**ulja
- **380 ml**lake vode

Nadev:

- **200 g** kecapa za pizzu i pastu
- **250 g**šunke ili pilecih prsa
- **200 g**sušenog mesa
- **3 seckan**akisela krastavcica
- **100 g**seckanih pecuraka po zelji
- **100 g**sira
- **100 g**rendanog kackavalja
- **po ukusu**origano, mlevena ljuta paprika, masline

Priprema

U toplom mleku razmutiti kvasac i šecer ostaviti da naraste. U ciniju sipati prosejano brašno i so pa izmešati.

Dodati i narasli kvasac i ulje. Mesiti testo polako dodavajuci mlaku vodu (meni je bilo dovoljno 350 ml) umesiti mekano testo.

Testo je lepo mekano odlicno za mešenje.

iniju sa testom prekriti kesom i staviti u frižideru na 3 sata. Svakih sat vremena premesiti testo.

Posle zadnjeg premesivanja staviti testo na radnu površinu i ostaviti da odstoji 10 minuta. Testo podeliti na željene velicine. Ja sam podelila na pet dela. Svaki deo testa razvuci po velicini pleha. Stavljati nadev.

Premazati kecapom. Posuti seckanu šunku i seckano suvo meso. Preko posuti sir, seckane krastavcice, i seckane pecurke. Po ukusu dodati zacine. Staviti u zagrejanu rernu na 250 C da se pece oko 15 minuta. Na vrcu pizzu posuti rendani kackavalj koji se bas lepo istopi.

Služiti toplu picu uz dodatak po želji!

Savet

Testo za picu sam pravila po receptu naše vredne kuhinarke Verice Damjanovi. Draga Verice, nedavno sam recept svrstala u omiljene i resila da napravim testo po vašem receptu! Moji ukuani jako vole picu. Isprobala sam Vaš recept mogu Vam reci da je odliian. Lepo mekano testo, koje se nelepi na iniji niti na radnom stolu. Takva testa su najbolja za rad. Samo sam umesto kockice kvasca stavila suvi kvasac, izmerila koliinu mlake vode i izmenila nadev za picu. Jednu jufkicu sam ostavila za sutradan i podjedanko je lepo testo. Hvala Vam na divnom receptu! Preporuujem svima da probaju! Veliki pozdrav!