Pica sa mocarelom i dimnjenim vratom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **100 ml**toplog mleka
- **250 ml**tople vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1**kvasac

Za fil:

- **250 g**moccarele
- **400 g**seckanog paradjza sa sokom paradajza
- **150 g**dimnjenog suvog vrata
- **1 kašika**origana

Za podmazivanje pleha:

- **2 kašika**ulja
- **2 kašika**brašna

Za premazivanje pecene pice:

- **2 kašike**ulja

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i sipati ga preko izmrvljenog kvasca u posudu u kojoj cemo umesiti testo. Dodati polovinu brašna i so, rukom mesiti i dodavati postepeno ostatak brašna. Ostaviti 30 minuta testo da nadoe pa premesiti još jednom i podeliti na dve jufke. Prekriti ih krpom još 30 minuta ostaviti testo da nadolazi opet.

Testo razvuci u krug. Podmazati pleh sa jednom kašikom ulja i pobrašnjiti ga sa jednom kašikom brašna... testo staviti u pleh i formirati ivicu.

Staviti 200 g paradajza sa sokom paradajza na sredinu testa i varjacom praviti krugove dok se ne raširi po testu sve do ruba.

Jednu supenu kašiku origana rasipati po pelatu.

Jednu lopticu moccarela sira (125g) iseci na krugove i rasporediti po podlozi.

0ko 70g dimnjenog suvog vrata naseci na kolutove ili jednostavno ako je vec secen iscepkati i slagati izmeu kolutova sira.

Temparaturu rerne podesiti na najjace kad pocnete sa izradom testa. Picu peci 10ak minuta. Prakticno nije moguce postici temparaturu rerne kao i pica peci. Pice ne bi trebale da se peku dugo i presuše se.

Rub premazati sa jednom kašikom ulja cim se izvadi iz rerne. Tako se ostranjuje višak brašna, a dobija se lep izgled ruba. Rub kad porumeni, a sir se istopi i pica je pecena.

Sacekati 5 minuta pa je iseci na 4 dela. Ovaj fil omogucuje da dobijete hrskav rub, a socnost se ne gubi.

Savet

Razvlaim testo rukama u dosta brašna. Treba samo posle testo istresti od viška brašna. Ako sluajno pukne uopšte nije problem prevui deo testa od ruba ka sredini i po potrebi staviti pare suvog vrata (ili pica šunke ako nju koristite). Za ovu meru dve pice su peene u plehu 32cm. Ovo se naziva "srednje testo" mislei na debljinu podloge. I da se pohvalim da su komentari na ukus bili "prevazišla si sebe", pa prijatno :)