

Starinska pica na moderan nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **200** gmekog brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** suveg pekarskog kvasca
- **100 ml** mleka
- **1 prstohvat** šecera
- **20 g** margarina
- **1** jaje
- **1 prstohvat** soli
- do **50 g** goštrog brašna za umesivanje

Za premaz testa:

- **2 kašice** paradajz pirea
- **4 kašice** maslinovog ulja
- **1 najmanja kašica** mešavine italijanskog zacina
- **1 najmanja kašica** mešavine mediteranskog zacinskog bilja

Za nadev:

- **150 g** presovane šunke
- **150 g** pasterizovanih šampinjona
- **150 g** unomasnog tvrdog sira
- **100 g** maslina
- **malomlevenog cilija**

Priprema

Brašno (200 g) sa praškom za pecivo prosejati u posudu za mucenje. U sredini napraviti udubljenje i usuti suvi pekarski kvasac. Mleko zagrejati da bude toplo.

Malo mleka preliti preko suvog kvasca i pustiti da nabubri. Margarin na tihoj vatri otopiti. Rukama polako umesivati testo dodajuci jaje, mleko i rastopljeni margarin.

Ako se testo jako lepi na ruke polagano dodavati brašno za umesivanje. Prebaciti na ravnu površinu i rukama dobro umesiti uz dodavanje brašna samo toliko da se testo ne lepi za ruke.

Umešano testo pokriti i ostaviti na toplo mesto da se diže 20 minuta. Dok se testo diže pripremiti premaz i nadev.

U posudicu staviti paradajz pire, maslinovo ulje i zacine i viljuškom dobro umešati. Presovanu šunku narezati na kockice.

Sir narendati na sitno rende (za limun). Blago dignuto testo razvaljati u krug na velicinu od 30 cm.

Testo prebaciti sa radne površine u tepsiju od rerne ili u Pizza Pan. Kistom testo premazati sa premazom od paradajz pirea i zacina.

Posipati sa rendanim sirom a malo sira ostaviti za posipanje po složenoj pici. Rasporediti kockice presovane šunke, a na nju pasterizovane šampinjone.

Na kraju rasporediti masline, posuti sa preostalim sirom i cili prahom. Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 20 minuta.

Savet

Još dok se kod nas nije ni znalo za to jelo prijateljica iz Minhena je davne 1971 godine (a možda i ranije) donela

receipt za pravljenje pice. To je zapravo i prvi receipt koji sam upisala u moju runo ispisano svesku za recepte. Naravno to nije testo za picu kakvu sada pravimo, ali godinama sam radila po tom receptu i svi prijatelji su se oduševljavali kako testom tako i nadevom. Kako sam dobila prelepnu nagradu za kuvara meseca Junu odluila sam da napravim picu po ovom mom starom receptu u seanjenu na moju davno preminulu prijateljicu.