

# **Domaca Pica (pizza)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Testo za picu:**

- **oko 400 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1/2 kašica**cesoli
- **1/4 kašice**šecera
- **oko 50 ml**ulja
- **1/2 kocke**vežeg kvasca
- **300 ml**vode

### **Nadev:**

- kecap
- kackavalj
- šunka
- pecurke

## **Priprema**

Pola kockice kvasca staviti u 300 ml vode i dodati šecer. U 200 gr brašna sipati so, prašak za pecivo, dodati ulje i nadošli kvasac. Dodavati postepeno ostatak brašna i umesiti glatko testo (ja uvek ostavim da bude malo "zivlje" testo). Prekriti testo folijom i ostaviti da naraste 20-30 minuta.

Kada je testo naraslo, razdvojiti na dva dela i jedan deo razvuci na velicinu pleha (ja koristim veliki pleh od šporeta i tanje su mi kore za picu). Prebaciti testo na pleh, premazati kecapom, narendati kackavalj, šunku i

naseckati pecurke.

Ubaciti picu da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci oko 10 minuta.

## **Savet**

Prijatno!