

Punjena pica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna tip 400
- **2 kašike** suncokretovog ulja
- **200 ml** mlake vode
- **1 kašicica** kuhinjske soli
- **1 kašicica** kristal šećera
- **20 g** svežeg kvasca
- **5 g** praška za pecivo

Nadev za picu:

- **100 g** paradajz pelata
- **200 g** suvog mesa
- **200 g** šunke
- **300 g** kisele pavlake
- **10 g** origana
- **2** jajeta
- **30 g** susama
- **500 g** kackavalja

Priprema

U posudu izmešati, brašno, prašak za pecivo i nadošli kvasac, dodati šećer i so, a zatim ostatak vode i ulje. Mesiti dok testo ne postane glatko i ostaviti da odstoji 12 sati prekriveno pvc kesom u frižideru. Pobrašnjavite površinu i možete rukama ili oklagijom razvuci testo shodno obliku tepsije, s'tim da ne smete pritiskati jako.

Namazati pelat, a zatim pre staviti šunku i origano, rasporediti suvo meso, preko toga zaliti razmucenim jajima i pavlakom, zatim na još malo mesa rasporediti i posuti kackavaljem i obavezno u krajeve dodati kackavalj pa preklopiti drugom picom i posuti susamom. Peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Samo pratite uputstva i nema prostora za grešku.