

Pica (po receptu iz picerije)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **950 g** brašna
- **1/2** l vode
- **80 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1/2** kockice kvasca

Nadev:

- **300 g** stisnjene šunke
- **200 g** šampinjona
- **150 g** zlatirovska slanina (vakum pakovanje)
- **200 g** kajne kobasice
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kesice** origana
- masline
- kecap
- jaja
- kackavalj

Priprema

U toploj vodi staviti kašičicu šećera i izdrobiti kvasac. Sčekati da naraste. U brašno staviti so, ostatak šećera, ulje, i vodu sa kvascem. Umesiti testo (ako je potrebno dodati još brašna). Podeliti testo na 2 dela i

ostaviti da naraste (odprilike 15-ak minuta).

Oba pleha dobro premazati uljem (da se ne bi testo zalepilo) i razvuci testo rukama. Po testu sipatu kecap i ravnomerno razmazati.

Zatim staviti: šunku (na polukrugove), cajnu kobasicu, slaninicu, pecurke (na listice), masline (kolicina po želji). Na svaku 1/8 testa rabiti jaje (po želji). Posuti sa origanom i obilno nastrugati kackavalj.

Staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 190 stepeni.

Savet

Pica je peena im rubovi testa blago porumene. Ovo je recept za dva velika pleha od elektrinog šporeta.
PRIJATNO!