

Pica testo - pancerotha



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **300 ml** mlake vode
- **1,5 kesica** suvog kvasca
- **2 kašičice** maslinovog ulja
- **2 prstohvata** soli

Fil

- **6 listova** svinjske pršute
- **250 g** mocarele/ kackavalja
- **po ukusu** origana
- **po osecaju** pizza kecapa
- **7-8** crnih/zelenih maslina
- **nekoliko** listova rukole

Priprema

Na radnu površinu prosuti svu količinu od 600 g brašna unutar nje napraviti rupu i u nju naliti malo mlake vode i celu količinu kvasca mešajući dodajte postepeno i ostatak vode i 2 kašičice maslinovog ulja. Na obrucima od brašna kružeci dodati su nikako u smesu sa kvascem, pa lagano umešati glatko testo. U stakleni sud naliti par kapi maslinovog ulja pa obložiti ivice i odložiti testo da odmara na sobnoj temperaturi 20 minuta i obavezno sud

prekriti folijom. Na pobrašnjavljenoj podlozi rasklagijati testo pa u koliko zelite pancerotu rasklagijajte testo u krug, a da bude pola cm debljine ivice testa premazite belancem da bih se testo pri preklapanju zalepilo pa na jednu polovinu staviti fil zatim preklopiti. Jako je vazno da se ivice testa pritisnu viljuškom da se pancerota prilikom pečenja ne bi otvorila. A kod pice se samo rasklagija testo nanese kecap i zeljeni fil i staviti da se pece na najvećoj temperaturi.

Savet

Ukoliko ste se odlučili za pancerotu ve zatvorenu neposredno pre pečenja površinu probusite viljuškom na 4-5 mesta da ne bi doslo do izlivanja fila. Ukoliko želite da vaša pancerota poprimi zlatno žutu boju prmažite je žumancetom zahvatajući i zatvorene ivice (po želji posuti susamom). Poželjno je pizza testo nezavisno da li je pizza ili pancerota u pitanju peći na drvenoj dasci ili tankom limenom plehu... prijatno