



# PICA

## PRIPOMOČKI:

- ❖ DVE POSODI
- ❖ TEHTNICA
- ❖ ŽLICA
- ❖ POKROVKA ALI KRPA
- ❖ STRGALNIK ZA SIR
- ❖ MERILNA POSODA
- ❖ PLADENJ



## SESTAVINE/MATERIAL:

- ❖ 650 G MOKE
- ❖ 20 G SOLI
- ❖ POL KVASA ALI 7 G SUHEGA KVASA
- ❖ 1 DCL OLIVNEGA OLJA
- ❖ 1 MALO ŽLICO SLADKORJA
- ❖ 4 DCL VODE
- ❖ PARADIŽNIKOVA OMAKA ZA PICO (PELATI)
- ❖ SALAMA
- ❖ SIR
- ❖ GOBE
- ❖ OLIVE

## POSTOPEK:

- 1.** V belo posodo posuješ 600 g moke in 20 g soli. V zeleno posodo posuješ 1 malo žlico moke, 1 malo žlico sladkorja, 1 dcl olivnega olja ter pol kvasa ali 7 g suhega kvasa.





**2.** Pustiš, da zelena posoda vzhaja 15 minut. Lahko jo postaviš na radiator ter pokriješ s krpo.

**3.** Vsebino iz zelene posode dodaš v belo posodo in postopoma dodajaš 4 dcl vode. Vodo dodajaš počasi in medtem gneteš.



**4.** Maso nato zapreš s pokrovko ali krpo. Naj vzhaja 30 minut na radiatorju.

**5.** Maso mešaš dokler, ne dobiš mase, ki se ne lepi več na roke. Pustiš maso tri ure da vzhaja.



**6.** Po treh urah gneteš 15 minut, dodaš moko po potrebi ter narediš kepe in jih namažeš z oljem. V Maso pustiš 12 ur v hladilniku.

- 7.** Naslednji dan vzameš pladenj, ga premažeš z olivnim oljem, da se testo ne zapeče preveč. Vzameš eno kepo testa iz hladilnika ter ga močno pregneteš na celotno površino pladnja. Poskušaš zapolniti cel pladenj brez luknjic.



- 8.** Na testo dodaš, kar ustreza tvojemu okusu. Jaz testo prvo premažem s paradižnikovo omako za pico (pelati), dodam salamo, naribam sir ter posujem z gobicami in olivami. Pico nato dam v ogreto pečico za 15 minut na 250 stopinj.



**PICA POZIMI, POLETI KADARKOLI ... NJAMI!**