

Slastna pica z mocarelo

Danes bomo naredili slastno pico z ogromno mocarele.

Pa začnimo!



Pripomočki za slastno pico:

- skleda
- 2 enaki skodelici
- jušna žlica
- čajna žlička
- posoda za omako
- nož
- rezalna deska
- pekač (velikosti 35cmx40cmx5cm)
- pečica



Sestavine za slastno pico:

- 2,5 skodelice moke
- sol
- 1 jušna žlica olivnega olja
- 1 skodelica vode
- 1 čajna žlička sladkorja
- kvas
- paradižnikova omaka (300 ml)
- začimbe (origano, timijan, bazilika)
- riban sir mocarela (500 g)
- svež paradižnik
- ena vrečka sira mocarela v kroglicah
- maslo



Postopek za pripravo slastne pice:

V eno od skodelic nalijemo toplo vodo in vanjo damo eno čajno žličko sladkorja (jaz sem uporabila rjavi sladkor). Vse skupaj zmešamo. Nato v skodelico nadrobimo kvas in ga pustimo, da naraste.



V skledo, v kateri bomo pripravili testo, stresemo 2 in pol skodelice moke. Jaz sem uporabila večnamensko pirino moko. Dodamo sedem ščepecev soli in jušno žlico olivnega olja. Dodamo še vzhajan kvas in vse skupaj premešamo z žlico.



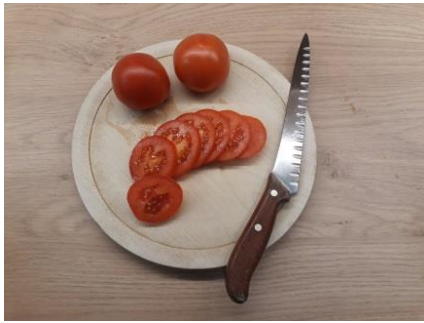
Nato uporabimo roke in zgnetemo testo tako, da nastane kepa. Če je testo še lepljivo, dodamo še malo moke. Nato testo pokrijemo s kuhinjsko krpo in ga damo počivat na toplo za kakšno uro.



Medtem naredimo paradižnikovo omako. V posodo zlijemo 300 ml paradižnikove omake, ji dodamo ščepec soli, ščepec sladkorja, žličko origana, žličko bazilike in žličko timijana. Vse skupaj zmešamo z žlico.



Medtem narežemo paradižnik in mocarelo v kroglicah.



Ko je testo vzhajano, pekač namažemo z maslom in nanj enakomerno razvlečemo testo.



Na testo nato namažemo paradižnikovo omako, potresemo sir mocarela ter pico obložimo z narezanimi paradižniki na katere smo zložili narezano mocarelo v kroglicah.



Obloženo pico damo v prej ogreto pečico. Pečemo jo na 200°C okoli 20-25 minut.



Ko je pica pečena, pekač vzamemo iz pečice in pico v njem pustimo kakšnih pet minut, da se malo ohladi.



Nato pico narežemo in postrežemo.



Naj vam tekne!

