MALO DRUGAČNA PICA

TESTO:

400 g bele moke

100 g ržene moke

1 čajno žličko soli

20 g svežega kvasa

1 čajno žličko sladkorja

3 dl mlačne vode

Iz zgoraj napisanih sestavin zamesimo testo in ga pustimo počivat približno 20 minut. Ne bo nič narobe, če bo vzhajalo tudi 30 minut.

Medtem, ko testo vzhaja naredimo omako. V kozici podušimo narezan paradižnik, če ga nimamo uporabimo konzervirane pelate, nariban korenček, drobno narezano zelje ali ohrovt, malo posolimo in začinimo z origanom.

Vzhajano testo razvaljamo v velikosti pekača in ga premažemo s pripravljeno omako.

Pico lahko obložimo z mesnino kot so kuhan ali pečen pršut, pečene piščančje prsi…

Lahko uporabimo popečene trakce mesa ali mleto meso, ribe (tuno, skušo…)

Če želimo uporabimo lahko samo zelenjavo: popečene rezine paprike, bučk, ali jajčevce. Odvisno od okusa

Po vrhu potresemo s sirom in pico pečemo približno 15 minut pri 200 stopinjah.

Povabite otroke, da vam pomagajo.