

Pica draugams

Reikės:

Tešlai:

1 kg. itin smulkaus malimo miltų (kvietiniai 00 tipo miltai)

650 ml. vandens

2 g. sausų mielių

Žiupsnelis druskos

Picos įdarui:

Mocarelos sūrio

Tarkuoto Goudos sūrio

Saliami dešros

Virto kumpio

Pomidorų padažo

Šviežių bazilikų

Raudonėlio

Paruošimo laikas: apie 30 min.

1. Mieles ištirpinkite vandenyje ir palikite 10 min., kad suaktyvėtų.
2. Po truputį pilkite miltus ir maišykite. Palikite tešlą pakilti.
3. Tešlą padalinkite į dvi dalis. Vieną dalį iškočiokite tokio dydžio, kad pilnai dengtų riebalais išteptą ketaus keptuvę ir rankomis suformuokite storus kraštus.
4. Ant tešlos dėkite pjaustytą mocarelos sūrį, tarkuotą Goudos sūrį, saliamį ir virtą kumpį.
5. Aptepkite pomidorų padažu, išdėliokite šviežius baziliko lapelius, pabarstykite raudonėliu.
6. Kepkite 300°C kepsninėje 4-5 minutes.