

Izvajalec: **LJUDSKA UNIVERZA JESENICE**

Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

Točka vseživljenjskega učenja:

**Dom Dr. Janka Benedika Radovljica
Šercerjeva ulica 35
4240 Radovljica**

Gradivo za delavnico

PIZZA (PICA)

Pripravila: Nada Trošt

Radovljica, 16 . oktober 2013

PIZZA (PICA)



Testo za 4 pice:

- 1 kg moka
- 1 kocka svežega kvasa (42 g)
- 7 dl vode
- 8 žlic oljčnega olja
- 1 žlička soli
- ½ žličke sladkorja

Priprava:

Iz sestavin zamesimo kvašeno testo, ki naj 1 uro vzhaja. Četrtno testa položimo na dobro naoljen pekač in ga z rahlim pritiskanjem z dlanmi razširimo po pekaču do debeline največ 1 cm. Testo obložimo s pelati ali svežim paradižnikom, potresemo z origanom ter dodamo sestavine po okusu, po katerih pica običajno dobi tudi ime. Povrhu posujemo nariban sir ali mocarelo, po želji dodamo nacho sir ali ketchup. Pico pečemo 20 minut pri 200 - 220°C.

Univerzalni dodatki za pico:

- pelati ali svež olupljen in odcejen paradižnik brez semen
- nariban sir ali mocarela
- origano

Viri:

recept: Nada Trošt, osebna zbirka receptov

foto: <http://jazkuham.si/recepti-pica/>