

Pica su mocarela ir pomidorais

Receptas 2 skirtingom skaniom picoms

2 vienetų    Lengvai paruošiamas iki 30 Min.



Sudėtis:

Pagrindui reikės:

250 g kvietinių miltų (pvz., 550D / 550C/ 00)

1,5 a.š. Dr. Oetker mielių

1 žiupsnelis druskos

1 žiupsnelis cukraus

30 ml alyvuogių aliejaus

125 ml vandens (drungno)

Įdarui reikės:

2 - 3 vnt. mocarelos kamuoliukų (arba 1-2 kamuoliukų buratos)

6 - 8 vnt. pomidorų (saulėje

džiovintų aliejuje arba pusiau

džiovintų aliejuje puselių)

1 vnt. aitriosios paprikos

(džiovintos)

1 saujelės bazilikų ir mėtų lapelių (nuplautų, nusausintų)

juodųjų pipirų (šviežiai grūstų)

4 a.š. alyvuogių aliejaus

4 a.š. pesto padažo

1 Tešlos paruošimas:

Tešlai dubenyje išmaišykite miltus, mieles, cukrų ir druską. Užpilkite 125 ml drungno vandens, aliejų ir suminkykite tešlą, kad nebekibtų prie delnų. Uždenkite dubenį maistine plėvele (kad tešla nedžiūtų), palikite ją 1 val. kambario temperatūroje, kol padvigubės. Tada padalinkite ją į dvi dalis ir iškočiokite iki 26-28 cm skersmens, padėkite į truputį miltais pabarstytą skardą.

2 padažas:

Pesto padažą sumaišykite su alyvuogių aliejumi. Po šaukštą ar du šio mišinio užtepkite iškočiotų tešlos apskritimų, uždėkite džiovintų pomidorų puseles, suplėšytą mocarelą arba buratą, užtrupinkite aitriosios paprikos.

3 kepimas:

Pašaukite picą į 220 °C orkaitę ir kepkite 12-15 min., kol tešla išsipūs, krašteliai ims skrusti ir mocarela ištirps.

4 pagardinimas:

Iškeptą picą pagardinkite juodaisiais pipirais, bazilikais ir mėtomis bei likusiu pesto bei alyvuogių aliejaus mišiniu.



Patarimai ir gudrybės

- Padažą ant iškočiotos tešlos tepkite palikdami po 1 cm nuo krašto, kad šie iškepę būtų traškūs.
- Pica galima ruošti iš viso grūdo miltų.

