



## POLNOZRNATA PICA S ŠUNKO, SIROM IN RUKOLO

Chef Simona Rus

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

V posodo za mešanje damo moko,sol, olivno olje, kvas in žlico medu. Pri tem pazimo, da se kvas in sol ne dotikata. Vse to zalijemo s toplim mlekom in z mešalkom za mešanje testa gnetemo 6 minut s presledki, da vmes testo počiva. Potem damo testo iz posode na pomokano površino in gnetemo še naprej dokler testo ni čisto gladko. Testo namažemo z repičnim oljem in damo v vrečko ter za par ur v hladilnik ali čez noč pustimo v njem. Ko zelo lepo vzhaja ga razvaljamo, damo v namaščen pekač za pico.

Nadev:

Paradižnikova kaša,ščepec soli

Šunka v ovitku (ali habakuk)

Sir jošt ali gauda

Sveži šampinjoni -narezani

Sladka koruza

Olive

Rukola

Namesto šunke lahko damo tune+čebula.

Paradižnik zlijemo v posodo solimo in vsujemo začimbe za pico, razporedimo po testu, ki smo ga prešpikali z vilicami, da se ne napihne. Na paradižnik damo šunko, sol, narezane šampinjone,koruzo in olive. Ko je pica pečena damo nanjo svežo rukolo.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 2 čajna žlica oljčnega olja
- 300 g polnozrnate moke
- 150 g pirine moke
- 150 g bele moke
- 2 čajna žlica soli
- 1 jedilna žlica medu
- 1 suhi kvas
- 2,5 dcl TOPLEGA MLEKA(1,6 maščobe)