



MINI PIZZE MARGERITE

Lahko jih nekaj zamrznete za drugič in pojedete takrat, ko vam bo primanjkovalo časa za pripravo kosila.

Čas priprave: odvisno od vzhajanja (približno eno uro) plus 50 minut za pripravo in pečenje.

Sestavine:

- 500 gramov pirine ali navadne moke
- 25 gramov svežega kvasa
- 250-300 ml vode
- ščep soli
- 1 zravnana čajna žlička sladkorja
- 1 dcl »zmiksanih« pelatov
- 4 polne pesti naribanega topljivega sira (mocarela, edamec ...)
- 4 žlice olivnega olja
- ščepec origana



Za čez: pico lahko seveda po želji obložite tudi z drugimi sestavinami, ki jih imate radi.

Za zraven: po želji 😊

Priprava:

1. V manjši posodi zamesimo kvasec: zmešamo kvas, žličko sladkorja, žlico moke in tri žlice tople vode. Premešamo, damo na toplo (npr. na radiator) in pustimo, da vzhaja.
2. V večjo posodo presejemo moko in na sredini naredimo luknjo v katero zlijemo vzhajan kvas. Po robovih posode posipamo sol. Kvas počasi vmešamo v moko in sicer mešamo iz sredine posode proti robu. Tako preprečimo stik kvasa s soljo, ki bi povzročil da testo ne bi lepo vzhajalo. Ko je kvas umešan, vmešamo še olje.
3. Celotno zmes stresemo na kuhinjsko površino in dobro zgnetemo. Dlje časa, kot boste testo mesili, bolj mehko bo. Po potrebi dodajamo še moko, toda postopoma, ker če bo v testu preveč moke, bo postalo trdo in testo ne bo tako dobro. Testo mora biti mehko in se ne sme prijemat na prste.

4. Zgneten hlebček položimo na pomokano površino, pokrijemo s kuhinjsko krpo ter pustimo počivati eno uro.
5. Po eni uri vzhajano testo še enkrat dobro pregnetemo in razdelimo na 8 delov. Vsak del posebej z rokami oblikujemo v krog, debeline 3-4 mm. Pice položimo na papir za peko.
6. Pelate premažemo čez oblikovano testo ter potresemo z naribanim sirom in origanom. Tako pripravljene pice pustimo 20 minut, da vzhajajo.
7. Vzhajane pice položimo v segreto pečico na 180 stopinj za 25-30 minut. Pazite, da jih ne zapečete preveč.

Pa dober tek!