



## JERNEJ KITCHEN

# TESTO ZA PICO Z KISLIM TESTOM

*Testo za pico z kislim testom. OBOŽUJEVA dobro pico in to misliva čisto resno, OBOŽUJEVA. Testo sva naredila kar tri noči pred peko, s kislim kvasni nastavkom in morava rečt, hrana poslana z nebes!*

ZA      4      PICE  
PRIPRAVA: 60      MINUT

### TESTO ZA PICO

500 g gladke bele moke, tip 500  
300 ml vode  
1 žlica olivnega olja  
200 g [Kvasni nastavek](#)  
10 g soli

### TOOLS AND EQUIPEMENT

velika posoda za testo  
kuhinjska tehnicna  
kuhinjska krpa  
pekovski kamen

### DAN PRED PEKO

Dan pred peko pice pripravimo testo. Moko damo v skledo, primešamo vodo in olivno olje. Pokrito pustimo stati 30 minut. Dodamo aktiven kvasni nastavek ter morsko sol in vse skupaj dobro gnetemo 15 minut.

### VZHAJANJE

Testo pustimo vzhajati v posodi, pokrito s krpo, na sobni temperaturi (18 - 25 °C) 5 ur.

### VZHAJANJE

Oblikujemo 4 hlebčke, vsak naj tehta približno 250 gramov. Te pustimo pokrite na ravni površini v hladilniku. Testo je pripravljeno na izdelavo pice in lahko počiva v hladilniku od 12 - 72 ur.

### SEGREJEMO PEČICO

Pečico segrejemo na najvišjo temperaturo. Dvajset minut pred peko pic, postavimo testo na sobno temperaturo, ga pomokamo in raztegnemo.

### NASVET

[\*\*V kolikor imamo pekovski kamen, ga uporabimo in predhodno segrejemo tudi kamen. Pico pečemo direktno na kamnu, obloženem s papirjem za peko.\*\*](#)

### PEČENJE

Testo poljubno obložimo in pečemo v predhodno razgreti pečici, na najvišji temperaturi, na razgretem kamnu ali pekaču 5-8 minut. Dober tek