



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 tehtnica
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 morskno 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 razgremem kamnu ali pekaču 5-8 minut. Dober tek