



JERNEJ KITCHEN

HITRO TESTO ZA PICE

Hitro testo za pice, mehka notranjost, hrustljava zunanost, najboljša pica v domači kuhinji. Testo za pice je pripravljeno v manj kot eni uro in ima vse karakteristike odličnega testa za pice.

ZA	2	PICE
PRIPRAVA:	10	MINUT
VZHAJANJE:	45	MINUT
PEKA:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

TESTO ZA PICE

300 g gladka bela moka, tip 500
1 čajna žlička suhega kvasa (3g) ali
6g svežega kvasa
200 ml vode
1 čajna žlička soli
1/2 čajne žličke olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda
kuhinjski robot (poljubno)
kuhalnica
papir za peko

PRIPRAVA

V kuhinjskem robotu ali v večji skledi premešamo moko, vodo, kvas. Dodamo sol in olivno olje. Dobro premešamo z leseno kuhalnico, tako da dobimo homogeno zmes. Zgnetemo v testo (v kolikor bomo zgnetli na roke, gnetemo približno 5 minut). Testo mora biti prožno in gladko.

VZHAJANJE

Pečico segrejemo na najvišjo temperaturo. Testo oblikujemo v dva hlebčka in ju položimo na krožnik pokapljan z oljčnim oljem. Pokrijemo z živilsko folijo in pustimo vzajati 40 - 50 minut na sobni temperaturi, oziroma dokler se testo ne podvoji.

NASVET

[Za še bolj puhasto in hrustljivo testo ga lahko damo vzhajati v hladilnik čez noč ali do 48ur.](#)

OBLIKOVANJE IN PEČENJE

Na čisto delovno površino damo 2 žlici ostre moke. Na moko položimo vzhajan hlebček in ga oblikujemo v čim lepši krog. Na robu hlebčka pustimo centimeterski rob. Testo začnemo raztegovati iz sredine hlebčka proti robu, testo pa obračamo v smeri urinega kazalca, do zelene velikosti. Testo dvignemo, otresemo odvečno moko in položimo na papir za peko. Poljubno obložimo in pečemo v predhodno razgreti pečici, na najvišji temperaturi, na razgretim kamnu ali pekaču 5-8 minut.

NASVET

[Testa za pice nikoli ne valjamo z valjarjem. V kolikor bi testo](#)