



## 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 uri 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

Oglas

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](#)