JERNEJ KITCHEN

DOMAČA PICA S PEKOČO SALAMO, ČEBULO IN ŽAJBLJEM

Domača pica. Božanska, tanka, hrustljava skorja in razkošen nadev, ki poteši vsakega oboževalca dobrih pic. Za vsakodnevno razvajanje.

ZA	2	PICI
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

TESTO ZA PICO

1 Hitro testo za pice

OHROVTOV PESTO (POLJUBNO)

1 žlica olivnega olja

3 stroki česna

60 g črnega ohrovta (cavolo nero), brez stebla

sok 1/2 limone

20 g sveže nastrganega parmezana

NADEV ZA PICO

250 g Paradižnikova omaka za ozimnico

50 g gauda sir

250 g mozzarella sira

1/2 čebule

2 žlici kuhanega fižola

12 rezin kulen klobase

40 g salamin klobase

24 črnih oliv

10 listkov svežega žajblja

TESTO

Najprej pripravimo testo za pice. V kolikor boste uporabljali najin recept, preprosto kliknite na sestavino na levi "testo za pice" in sledite navodilom. Pečico segrejemo na najvišjo temperaturo. V pečici pustimo samo spodnjo rešetko. V kolikor bomo uporabljali kamen za peko ali kovinski pekač, tudi tega segrejemo v pečici na najnižji rešteki.

OHROVTOV PESTO (POLJUBNO)

Poljubno pripravimo ohrovtov pesto, ta bo dodal pici svežino in jesenski pridih. V ponev na zmernem ognju damo olivno olje. Česen sesekljamo in dodamo v ponev, pražimo minuto. Dodamo osmukan črni ohrovt, premešamo in pražimo 15 sekund. Dodamo 125ml vode, sveže iztisnjen limonin sok, premešamo in kuhamo 2 minuti. Mešanico prestavimo v blender, dodamo sveže nastrgan parmezan in zmeljemo v gladek pesto. Prestavimo v skodelico.

PICI OBLOŽIMO

Razvlečeno pico damo na papir za peko. Midva sva za ta recept uporabila sesekljane pelate in paradižnikovo omako, saj dodajo koščki paradižnika tej pici prijetno svežino. V skodelici tako premešamo paradižnikovo omako, oziroma sesekljane pelate, sveže mleti poper in polovico žličke olivnega olja. Premešamo. Polovico paradižnikove omake premažemo čez eno razvlečeno testo za pico. Čez paradižnikovo omako damo polovico naribanega sira Gauda ter polovico natrgane mozzarelle. Dodamo polovico rezin pekočega kulna in polovico rezin salamin klobase. Po pici razporedimo še polovico na tanko narezane čebule, kuhan fižol, olive ter žajbelj. Enako obložimo

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- ponev (poljubno)
- blender (poljubno)
- pekovski kamen ali kovinski pekač
- papir za peko
- lopar za pico

še drugo pico.

NASVET

Uporabimo mozzarello v kosu, ne tiste v vodi, saj tista spusti še več vode med peko in je tako pica mokra, kar ne želimo. Prav tako smo pozorni, da ne dodamo preveč sestavin, saj bo pica pretežka. Prav tako se izogibamo dodatni maščobi, olju in soli.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Obloženo pico s papirjem za peko prestavimo na lopar za pice ali na večji raven krožnik. Najprej spečemo eno pico in jo prestavimo na pekovski kamen ali kovinski pekač, ki je že segret v pečici. Pečemo 5 - 8 minut pri najvišji temperaturi. Po dveh minutah pečenja odstranimo papir za peko, s tem bo dno pice bolj hrustljavo zapečeno. Pico previdno vzamemo iz pečice, prestavimo na krožnik, razrežemo ter postrežemo. Dober tek.

NASVET

Preden damo v pečico drugo pico, pustimo da se pečica še segreva 15 minut, da se temperature pečice ponovno poveča. Če želimo okus po krušni peči lahko poljubno rob pice s kuhinjskim gorilnikom zapečemo rob pice.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.