

# Testo za pico

## Priprava:

Za **testo za pico** kvas raztopimo v mlačni vodi. Na delovno površino stresemo moko ter na sredi naredimo jamico, v katero vlijemo kvas. Kvas malo vmešamo ter dodamo olje. Sestavine zgnetemo, da dobimo mehko testo. Testo ne sme biti lepljivo, če je lepljivo dodamo še malo moke, če je presuho pa še malo vode.

Meso dobro mesimo tako dolgo, da se samo odlepi od površine. Oblikujemo ga v hlebček in postavimo v posodo ter nekam na toplo. Pustimo ga vzhajati dobri dve uri (dalj ko vzhaja boljše bo).

Vzhajano **testo za pico** damo razvaljamo oz sploščimo in obložimo po želji. Položimo ga na namaščen pekač in pečemo okoli 20 minut pri 220 stopinjah, da postane rob zlato rumen.

## Nasvet:

Testo za pico lahko pripravimo tudi en dan prej ter ga ko vzhaja postavimo v hladilnik.

[Oglejte si naše recepte za pice.](#)

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** glavna jed , malica

## Sestavine:

- 500 g moke
- 20 g kvasa (svežega)
- sol (ščepec, dva)
- 2 žlici olivnega olja
- 200 ml mlačen vode