Pica

Īsa pamācība kā pagatavot visgaršīgāko picu

Picas mīkla

Sviests (mīksts) - 500 g

Olas - 2gab.

Milti - 5 gl.

Piens - 1 gl.

Raugs - 1/2 pac.

Cukurs - 200 g

Pagatavošanas gaita

1.solis

+

=

Ieber miltus bļodā un pievieno gabaliņos sagrieztu mīkstu sviestu, samīca

2. solis

+

=

Pievieno 2 olas un samīca

3. solis

+

=

Pievieno pienu un samīca

4. solis

+

=

Glāzē samaisa raugu ar cukuru un atstāj, lai tie "sadraudzējas", tad pievieno mīklai un mīca, kamēr mīkla vairs nelīp pie pirkstiem. (Ja līp, var pievienot vēl nedaudz miltu)

5. solis

Gatavo mīklu uz 2 stundām liek ledusskapī

Īpašā picas tomāťu mērce

Tomātu pasta - 400 g
Galda etiķis 9% - 30 g
Oregano, kaltēti - 10 g
Cukurs - 50 g
Sāls - 5 g

Visu samaisa kopā, garšai jābūt stiprai, saldi skābai. Pirms lietošanas notur slēgtā traukā 24h, lai līdzsvarojas garšas. Glabā ledusskapī.

Picas pagatavošana

Izrullē picas pamatni - apaļu vai čerstūrainu.

Pannnā ieklāj cepamo papīru, uzliek picas pamatni.

Pamatprodukti :

Tomātu mērce un siers

Picas pamatni noklāj ar tomātu mērci, pārkaisa ar rīvētu sieru

Pārējie produkti - pēc izvēles:
desa, šķiņķis, sīpoli, marinēti gurķi, tomāti

Uz picas pamatnes vienmērīgi kārtās liek sieru, gaļas prouktus un dārzeņus

Cep cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā 15 minūtes

LAI LABI GARŠO!

"Altona iedvesmo"
2021.