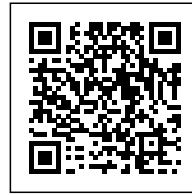




PICA NO HUGO





PICA ar rauga mīklu.

Pica būtībā ir ļoti vienkāršs ēdiens, kuram ir daudz recepšu. Itāļi mīklā neliek olas, tikai miltus, eļļu, sāli un ūdeni. Bet tā man rada problēmas, jo šādu picu jāpatērē uzreiz - mīkla ļoti ātri sacietē un



pica ir neēdama. Es pagatavoju picu no rauga mīklas un pica ir mīksta un garda arī nākamajā dienā! Izmēģiniet!

Jums būs nepieciešams:

Mīklai:

300 gramu pusrupjo miltu (sajaucu 200 gramus rupjos, 100 gramu augstākā labuma)

1 iepakojums sausā rauga (7 gramu)

(var izmantot arī svaigu raugu, bet ne vairāk kā 1/2 no klasiskā kubiciņa. Man patīk izmantot sauso, kas pēc tam nesit cauri rauga garšu)

1 ola

1 ēdamkarote kristāliskā cukura

1 tējkarote sāls

200 ml silta piena

Eļļa

Picas virsai:

Tomātu biezenis

Oregano

Salami vai šķiņķis

Siers, kas labi kūst, var būt Mozzarella

Melnās olīvas (var aizstāt ar sēnēm vai var būt abi)

Dažas svaiga bazilika lapas

Procedūra:

Vispirms pagatavojiet mīklu: labi samaisiet miltus, sāli, cukuru un sausu raugu. Tad pievienojiet 1 olu, nedaudz eļļas (apmēram 2 ēdamkarotes) un siltu pienu (varat to aizstāt ar ūdeni, bet smalkāk būs ar pienu). Mīklu labi samaisa (es to daru mīklas maisītājā, tā ir praktiski un ātri). Pievienojiet ūdeni pēc vajadzības, bet tiešām minimāli.

Trauku pārklājiet ar dvieļi vai pārtikas plēvi un atstājiet rūgt vismaz 1,5 stundas.

Raugu mīklu lieciet uz ieeļļotas cepamplāts. Samitriniet rokas, lai to ertāk sadalītu pa visu virsmu.

Pārsmērē tomātus, bet pašas maliņas atstājot brīvas! Pārkaisiet oregano.

Liek uzkarstētā cepeškrāsnī un cep 180 grādos apmēram 10 minūtes. Pēc tam ņemiet plāti laukā.

Tad diezgan āši klājam uz mīklas sieru, salami, olīvas, baziliku (šeit jūsu iztēle nav ierobežota) un ievietojiet plāti atpakaļ cepeškrāsnī apmēram uz 5-10 minūtēm. Ja mīkla ir kārtīgi uzbriedusi, siers ir izkusis, malas ir zeltaini brūnas, pica ir GATAVA!

Vienkārši sagrieziet un lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

