

Sestavine za 2 srednje veliki pici:

500 g moke
cca 3,5 dcl mlačne mlečne vode (2 dcl vode + 1,5 dcl mleka)
3 žlice olivnega olja
1/2 kocke [svežega kvasa slonček Fala](#) (20 g) ali suhi kvas
1 zvrhana žlička soli
ščepec sladkorja

Moko presejemo v skledo, naredimo jamico, vanjo vlijemo mlačno mlečno vodo, nadrobimo sveži kvas in dodamo ščepec sladkorja. Počakamo 10 minut, da se naredi kvasec.

Ob strani dodamo v moko sol. Ko je kvasec »aktiviran« (pomeni da vzhaja), vanj vlijemo malo olja in omesimo testo.



Po potrebi (sveže domače moke so bolj vlažne, kupljene manj) dodamo še mlečno vodo. Tekočina naj bo vedno topla (nikar vroča). Omesimo precej mehko testo. Testo dobro pregnetemo. Dobro pregneteno testo se rahlo sveti in ni preveč mokro (naj se ne prijema na roke).

Testo razdelimo na 2 dela in pokrita v posodi, vzhajamo slabo uro, da jima volumen naraste nekje za 2-3 krat.

Ta čas, ko testo vzhaja, si pripravimo oblogo.

Preden razvlečemo testo, si dobro naoljimo roke. Testo z rokami nežno razvlečemo, oblikujemo z dlanmi na papirju za peko ali na dobro naoljenem pekaču.

Zakaj si naoljimo roke? Testo se lepše razvleče, poleg tega pa bo takšno testo preprečilo, da bi testo vpilo vlago iz obloge.

Testo premažemo s pelati oz. ga obložimo po želji.

Pečico segrejemo na maksimum 220°C in pico v ogreti pečici pečemo cca 8-15 minut.

Pa dober tek 😊