

Pica "Patriotas" įkvėpta Kovo 11 proga



Gaminimas

Šios picos pagrindinis "skonis", tai plonas, net šiek tiek traškus padas, 3 skirtingi padažai, didelis kiekis sūrio ir karštai rūkytos antienos filė, kurios skonis ir kvapas puikiai papildo visumą.

1. TEŠLA: mieles, druską ir aliejų sumaišyti kartu, supilti miltus ir vandenį. Tešla minkyti apie 5-10min, kol taps elastinga ir nelips prie rankų. Tešlą uždengti rankšluosčiu ir palikti maždaug valandai laiko, kol padvigubės. Vėliau padalinti į 2 dalis ir iš kiekvienos iškočioti ploną 30cm skersmens apskritimą. Viršų ir šonus gerai sutepti alyvuogių aliejumi.
2. Sūrius sumaišyti ir padalinti į 6 vienodas porcijas, į vieną sūrio porciją įmaišyti po du šaukštus padažo (turite gauti dvi porcijas sūrio su garstyčiomis, dvi su pesto padažu ir dvi su pomidorų pasta). Gautus sūrius užtepti ant picos padų (eilėmis, kaip Lietuvos vėliava. Žiūrėkite, kad padažai tarpusavy nesumaišytų!).
3. Picą kepti orkaitėje įkaitintoje iki 250laips. ant apatinės lentynos, kol neišsilydys sūris (man užtruko iki 10min.). Tada ištraukti, sudėti visus priedus pagal spalvas ir dar gražinti į orkaitę 5-7min sumažinus kaitrą iki 150laips.

SKANAUS

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos filė
250 g	kvietinių miltų
125 ml	drungno vandens
15 ml	alyvuogių aliejaus + trupučio aptepimui
7 g	sausų mielių
1 šaukštelis	druskos
	Padažai:
4 šaukšteliai	geltonas-garstyčios
4 šaukšteliai	žalias-pesto padažas
4 šaukšteliai	raudonas-pomidorų pasta
	Ingredientai:
150 g	trintos/sausos mozzarellas
150 g	tarkuoto fermentinio sūrio
pagal poreikį	kons. kukurūzai, smulkinta geltonoji saldžioji paprika, švieži žirneliai, špinatas, kons. šparaginės pupelės, šviežias agurkas, karštai rūkyta antienos filė, violetinis svogūnas, pomidoras.