

Traški plonapadė pica su brandinta jautiena



Gaminimas

Dubenyje sumaišykite miltus, cukrų, druską ir mieles. Ant jų užpilkite vandenį ir 2 šaukštus aliejaus. Viską išmaišykite ir suminkykite. Tešlą minkykite maždaug 10 min. Iš pradžių tešla atrodys gana kieta, minkoma taps elastinga, nebelips prie delnų. Palikite tešlą 20 min. pabrinkti. Tada dar kartą suminkykite, aptepkite likusiu aliejumi, padėkite į uždengiamą indą ir 48 val. arba 3–4 paras palikite šaldytuve.

Kepimo dieną tešlą išimkite iš šaldytuvo, atidenkite, palaikykite kambario temperatūroje keletą valandų. Iškočiokite dvi maždaug 35 cm diametro picas ir subadykite šakutes. Padėkite picas ant kepimo popieriaus ir gražinkite į šaldytuvą 8–24 val., kol pastebimai apdžius.

Dubenyje jautieną išmaišykite su trupučiu druskos bei pipirų ir paruoškite maždaug 2 cm diametro kamuoliukus.

Galiausiai picas aptepkite pomidorų tyre, sudėkite jautienos kamuoliukus, susmulkintą papriką, kaparius, viską apiberkite mocarela bei sūriu ir pašaukite į 275 °C karščio orkaitės vidurinę lentyną. Kepkite 8–11 min., kol sūris išsilydys, mėsa apskrus ir picos pagrindas taps traškus.

Už receptą dėkojame Giedre_barauskiene.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

	Tešlai reikės:
360 g	baltų kvietinių miltų
2 šaukštų	kukurūzų miltų
1 šaukštelio	cukraus
1 šaukštelio	druskos
½ šaukštelio	sausų mielių
200 ml	šalto vandens
3 šaukštų	alyvuogių aliejaus
	[darui reikės:
6–8 šaukštų	pomidorų tyrės
200 g	tarkuotos mocarelos
200 g	tarkuoto fermentinio sūrio
300 g	maltos brandintos „Kitchenme“ jautienos
Žiupsnelio	druskos, šviežiai maltų juodųjų pipirų
2–3	žalių marinuotų paprikų (švelniai aitrių)
	konservuotų kaparių

