

Osnovni recept za testo za picu



Potrebno malo vežbe

Kvasno testo:

300 g pšeničnog brašna
1 kesica Dr. Oetker suvog kvasca
1 kašičica šećera
1 kašičica soli
1 kašika ulja
200 ml mlake vode

Pica testo: Prosejte brašno u činiju i dobro pomešajte sa suvim kvascem. Dodajte preostale sastojke i onda kratko mutite mikserom (nastavci za mešenje) najmanjom brzinom, potom 5 min. najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Pokrijte ga i ostavite na toplom mestu da odstoji, sve dok se vidno ne uveća.

Testo blago pospite brašnom i na radnoj površini još jednom ručno kratko promesite. Razvijte testo na podmazanoj tepsiji (40 x 30 cm), ispred otvorene strane stavite višestruko savijenu alu-foliju, tako da obrazujete rub. Pica testo po želji obložite pripremljenim sastojcima i pecite odmah.

Temperatura pečenja:

Gornji i donji grejači: oko 200° C (prethodno zagrejati rernu)
Topao vazduh: oko 180° C (prethodno ne zagrejati rernu)
Gas: stepen 3-4 (prethodno zagrejati rernu)
Vreme pečenja: oko 15 min.

Napomena: Molimo Vas da vreme pečenja prilagodite Vašoj rerni.

Odgovarajući proizvodi:

Suvi kvasac

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - www.oetker.rs