



Продукти за тестото за 4 пици с диаметър 28-30 см:

450-500 гр брашно

250 мл топла вода

1 ч.л. сол
20 гр прясна мая или 7 суха мая
2 с.л. зехтин или свинска мас

За гарниране:

200 мл Crème double*
200 гр лук, нарязан на тънки шайби
200 гр шпек, шунка или бекон
сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне:

Разтворете маята в 100 мл топла вода, покрийте и оставете да втаса на топло 10 минути.

В купа пресейте брашното и солта, в средата направете кладенче.

Изсипете в него маята и останалото количество топла вода, замесете меко тесто.

Прибавете накрая мазнината и месете докато тестото не я поеме изцяло.

Поставете тестото в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете да втаса до удвояване на обема.

Разделете го на 4 части, разточете всяка на тънка кора с дебелина 2-3 мм.

Поставете в намазнена или покрита с хартия за печене тава.

Намажете със сметана, разпределете шайбите лук, накрая - нарязания на тънки ивици колбас.

Подправете със сол и черен пипер на вкус.

Печете 7-10 минути в загрята до 250 градуса фурна.

** Използвах 200 мл сметана с масленост 40% смесена с 120 гр крема сирене*