

# PICA S PRŠUTOM

## **Sestavine**

(za pico premera 23-30 cm)

- 1 večji kos testa
- ½ količine osnovne omake (glej recept)
- ½ mozzarelle Bufala
- 5 Kalamata oliv
- 4 rezine pršuta
- 30g nastrganega zorjenega sira
- Olivno olje
- 8 listov bazilike

## **Navodila za prižiganje žara za peko pic:**

Oglje prižgemo s pomočjo treh prižigalcev. Ko jih prižgemo, pustimo spodnja vratca in pokrov žara odprta za približno 20 minut, da oglje dobro zažari. Nato zapremo pokrov, ter reguliramo temperaturo žara na 300°C. Na takšen način je žar zelo hitro pripravljen za peko pic. Po približno 5 minutah v žar položimo še keramični delilnik in keramično ploščo za peko. Pokrov žara zapremo, ter pustimo, da se vsi keramični deli dobro segrejejo (to traja približno 15-20 minut). Ko namestimo keramične dele v žar, se lahko spodnja vratca in zgornji pokrov rahlo odpre, da povečamo pretok zraka in s tem omogočimo, da se temperatura v žaru poveča.

Bodite pozorni, da temperatura ne naraste nad zaželeno (torej 300°C oz. nekoliko manj, odvisno od debeline testa)!

## **Priprava pice:**

Med segrevanjem keramičnih delov lahko pripravimo pico. Testo položimo na lopar in ga razvaljamo s pomokanim valjarjem. Na sredino testa nalijemo osnovno paradižnikovo omako, jo enakomerno razmažemo, s tem da pustimo nekaj robu za skorjo.

Mozzarello bufala natrgamo na koščke, ter narežemo olive. Čez paradižnikovo omako položimo pršut in zorjen sir, mozzarella in olive. Robove premažemo z olivnim oljem. Keramično ploščo v žaru potresemo z moko in zdrobom, ter nanjo položimo pripravljeno pico. Pico pečemo 4-8 minut. Čas peke je odvisen od debeline testa.

Ko je pica pečena, jo potresemo z lističi bazilike, ter jo pokapamo z malo olivnega olja.

[www.biggreenegg.si](http://www.biggreenegg.si)

