www.moji-recepti.net

Recept:
Testo za pico



Sestavine:
600 ml mlačne vode
1 x žlička soli
1/2 x žlička sladkorja
2 x žlici olivnega olja
1 x kvas
1 kg bele moke

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- V posodo nalijemo mlačno vodo in jih dodamo sol, sladkor in olivno olje.
- Dodamo nekaj žlic moke in razdrobimo kvas v maso za testo ter pomešamo.
- Najlažje boste pripravili testo s pomočjo kuhinjskega robota.
- Počakamo približno 10 minut, da kvas reagira.
- Nato začnemo mešati in medtem postopoma dodajamo moko, dokler ne nastane testo, ki se nam ne lepi na prste.
- Potem pokrijemo posodo s krpo in ga pustimo vzhajati dobre pol ure oz. dokler ne naraste do vrha.