

KEEP IT EASY, MAKE IT TASTY



Dārzeņu pica ar pepperoni

Kraukšķīga, aromātiska un bagātīgi garnēta pica, kurā satiekas klasiskie dārzeņi un pikantā pepperoni desa. Pagatavota no mājās gatavotas pamatnes, tomātu mērces un svaigām piedevām — lieliska izvēle ģimenes vakariņām vai draugu ballītei.



2-3



1 H 30 MIN

Picas mīklai nepieciešams

250 g kviešu miltu
1 tēj.k. sāls
1 tēj.k. cukura
7 g sausā rauga (1 paciņa)
150 ml silta ūdens
1 ēdk. olīveļļas

Picas mērcei nepieciešams

200 g sasmalcinātu tomātu vai tomātu pasātas
1 ķiploka daiviņa, sasmalcināta
1 tēj.k. kaltētu oregano vai baziliku
Sāls un pipari pēc garšas
1 ēdk. olīveļļas

Pildījumam nepieciešams

Vari pielāgot pēc savas gaumes, bet klasiskā kombinācija ir šāda:
150–200 g rīvēta mocarellas siera
10–12 pepperoni šķēles
½ sarkanās paprikas, plānās šķēlēs
½ zaļās paprikas, plānās šķēlēs
½ sīka sarkanā sīpola, plānās šķēlēs
Dažas sēnes, sagrieztas
Melnās olīvas (pēc izvēles)
Olīveļļa pārslacīšanai
Svaigs baziliks vai rukola dekorēšanai (pēc izvēles)

Picas mīklas pagatavošana

1. Mazā bļodiņā samaisa siltu ūdeni, cukuru un raugu. Atstāj uz 5–10 minūtēm, līdz parādās putas.
2. Citā bļodā sajauc miltus un sāli. Pievieno rauga maisījumu un olīveļļu.
3. Mīca 8–10 minūtes, līdz mīkla kļūst gluda un elastīga (ja lipīga – pievieno nedaudz miltu).
4. Pārklāj ar tīru dvieli un ļauj rūgt siltā vietā apmēram 1 stundu, līdz mīkla dubultojas apjomā.

Picas mērces pagatavošana

1. Katliņā sakarsē olīveļļu, pievieno ķiploku un sautē 1 minūti.
2. Pievieno tomātus, oregano, sāli un piparus.
3. Uz mazas uguns vāra 10–15 minūtes, laiku pa laikam apmaisot, līdz mērce nedaudz sabiezē.

Picas salikšana un cepšana

1. Uzkarsē krāsni līdz 220°C. Ja izmanto picas akmeni, liec to cepeškrāsnī uzkarsēties.
2. Uz miltiem pārkaisītas virsmas izrullē mīklu līdz vēlamajam biezumam.
3. Pārnes uz cepampapīra vai picas pannas.
4. Pārklāj ar plānu kārtiņu tomātu mērces.
5. Uzber sieru un izkārtō dārzeņus un pepperoni šķēles.
6. Nedaudz pārlej ar olīveļļu, pēc vēlēšanās pieber nedaudz sāli un piparus.
7. Cep 12–15 minūtes, līdz garoza kļūst zeltaini brūna un siers izkūst.
8. Ļauj picai pāris minūtes atdzist, dekorē ar rukolu vai baziliku, sagriez porcijās un pasniedz.