

Mini pice margarite

Sestavine:

- 500 gramov pirine ali navadne moke
- 25 gramov svežega kvasa
- 250-300 ml vode
- ščepec soli (lahko jo izključite, če jo vaš malček še ne uživa)
- 1 zravnana čajna žlička sladkorja
- 1 dcl zmiksanih pelatov
- ščepec origana
- 4 polne pesti naribanega topljivega sira (mocarela, edamec ...)
- 4 žlice olivnega olja

1.V manjšo posodo zlijemo toplo vodo in ji dodamo sladkor, ter nadrobljen kvas. Posodo pokrijemo s kuhinjsko krpo in kvas pustimo vzhajati vsaj 10-15 minut.

2.V večjo posodo presejemo moko in po robovih posode posipamo sol. Na sredini naredimo luknjo v katero zlijemo vzhajan kvas. Kvas počasi vmešamo v moko in sicer mešamo iz sredine posode proti robu. Tako preprečimo stik kvasa s soljo, ki bi povzročil da testo ne bi lepo vzhajalo. Ko je kvas umešan, vmešamo še olje. Celotno zmes nato stremo na kuhinjsko površino in dobro zgnetemo. Po potrebi dodajamo še moko, toda postopoma, ker če bo v testu preveč moke, bo postalo trdo in testo ne bo tako dobro. Testo mora biti mehko in se ne sme prijemat na prste. Zgneten hlebček nato položimo na pomokano površino in ga pokrijemo z kuhinjsko krpo ter pustimo počivati eno uro.



3. Vzhajano testo še enkrat dobro pregnetemo in razdelimo na 8 deleov. Vsak del posebej z rokami oblikujemo v krog, debeline 3-4 mm. Pice položimo na papir za peko.



4. Pelatom dodamo origano in zmes premažemo čez oblikovano testo. Pice potresemo še z naribanim sirom in jih pustimo 20 minut, da vzhajajo.





5. Vzhajane pice položimo v segreto pečico na 180 stopinj za 25-30 minut. Pice pečemo le toliko časa, da se testo speče. Nočemo da se testo preveč hrustljivo zapeče, saj jih lahko zaradi tega manjši otroci težje jedo.

6. Pečeno pico malce ohladimo in nato ponudimo na željen način.