

Pica su rūkyta antiena



Gaminimas

1. Mielės sutrupinkite į dubenėlį, užpilkite šiltu vandeniu ir palikite keliolikai minučių. Miltus suberkite ant stalo ir padarykite juose duobutę. Į ją supilkite vandenį su mielėmis, druska, cukrų ir aliejų. Pirštais versdami miltus iš kraštų į skystąją dalį, pamažu suminkykite tešlą. Minkykite 10 minučių. Uždenkite rankšluostėliu ir leiskite pakilti dvigubai. Kai tešla iškils, iškočiokite pagal kepimo skardos dydį (naudoju standartinę orkaitės skardą).
2. Sūrį sutarkuokite.
3. Svogūnus supjaustykite žiedais. Kepkite su sviestu ant mažos ugnies maišydami (apie pusę valandos), kol suminkštės ir pradės karamelizuotis (patamsės). Įdėkite medaus, paskaninkite druska, pipirais. Kepkite maišydami dar kelias minutes.
4. Į aliejumi išteptą skardą įklokite tešlą. Ant tešlos tolygiai užtepkite pomidorų padažą, užbarstykite sūrį, paskleiskite per visą tešlą svogūnus, sudėkite virtos rūkytos antienos griežinėlius.
5. Kepkite picą iki 200°C įkaitintoje orkaitėje apie 10 minučių arba kol gražiai apskrus tešlos krašteliai.
6. Prieš patiekiant apšlakstykite balzamiko actu, uždėkite gražgarsčių.



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

150 ml	Vanduo
1 a.š.	Druska
1 a.š.	Cukrus
3 v.š.	Alyvuogių aliejus
~240 g	Kvietiniai balti miltai
50 g	Manų kruopos
10 g	Šviežios mielės
320 g. (2 pakuotės)	KITCHEN me Virta-rūkyta antienos krūtinėlių filė
1 stiklinė	Naminis pomidorų padažas
150 g	Tarkuotas fermentis sūris
4 vnt.	Svogūnai
Pagal poreikį	Kepimo sviestas
1 a.š.	Medus
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Šviežiai malti pipirai
Sauja	Gražgarstės
Šlakelis	Balzamiko actas

