

Chicago Deep Dish Pizza (Pica pomiriteljka)

Za 4 osobe

Testo

600 g brašna
1/3 pakovanja kvasca
kašičica soli
2 dl tople vode

Nadev

200 g slanine
400 g svežeg spanaća
250 g kačkavalja
50 g parmezana
50 g sira sa plavom plesni
250 g pelata
2 sveža paradajza
origano
bosiljak
majčina dušica
beli luk
so i biber
šećera na vrh kašičice

Način pripreme

1. Razmutiti kvasac u toploj vodi sa solju, ostaviti da odstoji 15 minuta, umešati sa brašnom i umesiti testo, uz eventualno dodavanje brašna ili vode dok masa ne postane kompaktna. Umešeno testo ostaviti na toplom mestu 30 minuta da naraste.
2. Kada je testo naraslo, premesiti ga i podeliti u odnosu 6:4, pa veću količinu testa razvući oklagijom i staviti u posudu za pečenje. Zatim, ređati namirnice sledećim redom: rendani kačkavalj, kolutovi svežeg paradajza, blanširani spanać, seckana slanina, beli luk i nekoliko kašičica parmezana.
3. Razvući preostalo testo, prekriti prvi sloj, odstraniti višak testa i ušuškatii krajeve prvog i drugog nivoa, pa poredati namirnice redom: blendiran paradajz pelat sa šećerom, solju i začinima (bosiljak, majčina dušica, origano, biber). Dodati eventualno preostale komadiće paradajza i spanaća, zatim sir sa plavom plesni i preostali parmezan.
4. Picu staviti u pećnicu, zagrejanu na 220 stepeni i peći 30 do 40 minuta.