

# 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.