



## Посна палео пица

Фичо решил да вежба и смета дека на секој што се занимава со спорт му е потребна оваа палео пица. Палео диета подразбира употреба на природни, нерафинирани состојки.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

**Состојки:**

**За ТЕСТО ќе ви треба:**

- 1 кг безглутенско брашно (може и обично)
- 3 кесички (21 грам) сув квасец
- 450 мл вода
- 5 лажици ладно цедено масло
- 1 лажичка сол
- 1 лажичка шеќер

**За ФИЛ ќе ви треба:**

- 2-3 црпалки доматен сос
- 1 црвена пиперка
- 1 жолта
- 1 рака печурки
- 1 кромид
- 1 рака зелени маслинки
- 1 рака црни маслинки
- 2 чешниња лук
- 1 лажица оригано

**По желба:**

- 1 јајце

### Чекор 1

Во сад за матење ставате 1 килограм безглутенско брашно (може и обично), три кесички квасец, 4-5 лажици ладно цедено масло за јадење, лажичка шеќер и лажичка сол.

Постепено со месење ја додавате водата да добиете средно тесто (450-550 мл, во зависност од брашното).

### Чекор 2

Месите додека не добиете хомогена смеса (околу 300 пати).

Потоа го ставате тестото во фрижидер најмалку 12 саати – Фичо вика дека така е најдобро!

Значи треба да го припремите еден ден пред да спремате пица.

Ова тесто е доволно за 3 пици.



### Чекор 3

Потоа, од третина од тестото, тенко ќе растегнете една кора и ќе ја постелете во Тавата за пица.

Премачкајте ја со доматиен сос и наросете со оригано.

Сецкате 200 грама различни маслинки (без семка), 2 чешниња лук, една рака печурки, кромид и пиперка по избор.

### Чекор 4

Ја редите пицата во редослед по ваш избор и ја ставате во претходно загреана рерна, силен оган (минимум 220 степени).

Печете кратко (околу 5-10 минути, зависно од јачината на рерната). Ако не постите, изматете едно јајце и истурете го врз печената пица, потоа печете уште 3-4 минути.

### Чекор 5

Излизгајте ја пицата од тавата врз дрвена подлога, малку да се излади. Потоа, уживајте!

### Совет

Рерната е најголемата тајна во рецептот за пица - што посилен рерна, тоа подобра пица.

Пицата се пече на јака температура, кратко време.

Затоа и пицата во фурна е најдобра – затоа што фурните на дрва може да постигнат температура и до 600 степени!

### Користени производи:



**Делимано Тава за пица 33 см.**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)