Pica su kietuoju sūriu DŽIUGAS® ir kumpiu



Ingredientai

500 g	miltų
1 šaukštelis	cukraus
žiupsnelis	druskos
2 šaukštai	alyvuogių aliejaus
7 g	sausų mielių
375 ml	šilto vandens
200 g	kietojo sūrio DŽIUGAS
1 valgomasis šaukštas	balzaminio acto
1 valgomasis šaukštas	medaus
2	svogūnai
100 g	šaltai rūkyto kumpio

Paruošimas

Iš miltų suformuokite kraterį. Į vidų įdėkite druskos, cukraus, įpilkite alyvuogių aliejaus, su šiltu vandeniu sumaišytas mieles. Šakute iš lėto įmaišykite miltus iš šonų. Baikite minkyti rankomis iki vientisos masės.

Išminkytą tešlą įdėkite į dubenį, uždenkite rankšluosčiu ir palikite 1 val. pakilti (tešla padvigubės).

Pakilusią tešlą lengvai paminkykite, suformuokite 4 lygius gabalėlius ir iškočiokite – turi išeiti 20-25 cm skersmens blynai. Tada dėkite į kepimo skardą, iškloto kepimo popieriumi. Svogūnus supjaustykite pusžiedžiais ir pakepinkite keptuvėje su alyvuogių aliejumi. Kai svogūnai suminkštės, įpilkite balzaminio acto ir sudėkite
medų, druską ir pipirus, viską išmaišykite ir dar minutėlę pakepinkite.

Picos padą patepkite aliejumi, užberkite sūrio, sudėkite svogūnus, supjaustytą kumpį. Kepkite 200 0C įkaitintoje orkaitėje apie 25 min. arba, kol sūris išsilydys, o picos kraštai gražiai paruduos. Patiekite su žalumynais.