

Pica majstor



1. Napravi malo istraživanje istorije pica.

Mala pretraga na internetu će pružiti veliku količinu informacija o nastanku.

2. Napravi listu osnovnih sastojaka testa za picu.

(Za tri pice)

500g brašna (mešavina brašna za picu ili pola mekog i pola oštrog belog brašna)

325ml vode

10g soli

10g svežeg kvasca

Malo ulja



3. Nadi barem jedan biblijski tekst o svakom od sastojaka. Objasni barem 4 od tih tekstova i njihovo simboličko značenje.



Brašno	Voda	So	Kvasac	Ulje
2. Mojsijeva 29:2	2. Mojsijeva 23:25	2. Mojsijeva 19:23-26	2. Mojsijeva 12:39	2. Mojsijeva 27:20
3. Mojsijeva 2:7	Isaija 55:1	3. Mojsijeva 2:13	Matej 13:33	3. Mojsijeva 8:10-11
Sudije 6:19	Matej 10:42	Jov 6:6	Matej 16:5-12	4. Mojsijeva 11:8
1. Carevima 17:16	Jovan 4.13-14	Matej 5:13	1. Korinćanima 5:6-8	Matej 25:1-13

4. Opiši proces vrenja




Kao i kod drugih kiselih testa i testo za picu ima mnogo dobiti od procesa vrenja. Kvasac koji se stavi u mlaku vodu i brašno počinje proces vrenja. Kvasac sačinjavaju gljivice koje se hrane šećerima a najviše proizvode ugljen dioksid. Pošto pšenično brašno sadrži u sebi složene šećere i zbog velike količine vlage u testu, kvasac će ubrzo početi da se umnožava i stvara ugljen dioksid čime će činiti da se testo povećava i ima balončiće vazduha. Proces vrenja se završava time što se pica ispeče.

Zavisno od temperature na kojoj se odvija vrenje, dobijaju se i različiti ukusi i boja ispečene kore. Ukoliko je testo mekše, zbog veliko količine vode (preko 50% sprem težine brašna) ili ukoliko je bilo skladišteno u hladnom okruženju (frižider), kvasac i bakterije prisutne u testu će težiti da proizvedu veće količine mlečne kiseline koja će stvoriti ukus završene kore sličnije kiselim testima. Za razliku od toga ukoliko ima manje vode u testu i ukoliko je fermentisano na višljjoj temperaturi, završena kora će imati ukus sličniji belom hlebu iz radnje.

5. **Koja je razlika između napuljskog i rimskog stila pice.**

	Napuljski stil	Rimski stil
Mesto nastanka	Napulj, Italija	Rim, Italija
Oblik	Okrugla (ne obavezno pravilnog oblika)	Okrugla, pravougaona ili isečci za poneti
Prečnik	< 35 cm	Veća od napuljske
Debljina kore	< 1/3 cm u sredini	Tanja od napuljske
Karakteristika testa	Sa kvascem, deblji krajevi	Bez kvasca, tvrde testo
Razvijanje	Samo ručno	Sa oklagijom
Vreme pečenja	~90 sekundi na temperaturi > 450°C	~10 minuta na temperaturi 220°C
Način jedenja	Sedeći sa nožem i viljuškom	Sedeći ili usput iz ruku
Izgled		

6. **Sudeći po obliku i veličini, koliko poznaješ vrsti pice.**

Napuljske pice su poznate po standardnom okruglom obliku pice iako nije obavezno da krug bude sasvim pravilan.	
Rimske pice mogu biti okrugle (pravilan krug) a mogu biti i pravougaonog oblika. Uglavnom se seku na parčadi za poneti trougaonog ili pravougaonog oblika.	
Calcione (na italijanskom doslovno znači „čarapa“) je testo za picu koje je presavijeno na pola a ispunjeno uobičajenim prelivom za picu, nakon čega je ispečeno.	

<p>Pica na sprat, Čikaška (Deepdish pizza pie) je američka pica, karakteristična po debeloj kori i velikoj količini sira.</p>	
<p>Kokas, Španska pica je pravougaonog oblika i seče se u trouglove. Uglavnom je ljuta pica a liči i na italijanske pice.</p>	
<p>... istražite koji još oblici pica postoje</p>	

7. Koja su tri različita načina da se peče pica. Detaljno opiši razlike.

1. U peći na drva. U tradicionalnim picerijama često se mogu naći peći koje su zidane posebno za ovu namenu. U njima se loži vatra sa drvima a kada se dobije radna temperatura užareno ugljevlje i drvo koje još gori se razgrne sa strane a na sredinu se postavi pica koja se peče. Za vreme pečenja se pica okreće kako bi se ravnomerno ispekla. Peći na drva mogu da budu izgrađene od posebnih cigli otpornih na veliku toplotu, ali mogu da budu napravljene i od mešavine gline, peska i slame, pa čak i jednostavnim kopanjem rupe u zemljanom zidu. Zbog velike temperature koju ove peći mogu da postignu, pice napravljene u njima imaju poseban ukus.
2. U električnoj rerni. U ostalim picerijama ili pekarama često se nalaze različite varijante električnih rerni za pravljenje pice, kao i u većini domaćinstava što se nalazi običan električni šporet sa rernom. Kod električne rerne temperatura može da se preciznije podesi, ali je mana što ne može da dostigne toliku temperaturu kao kod peći na drva, a takođe ne može da postigne da se pica ravnomerno peče sa svih strana (što je očiglednije kod kućnih šporeta). Kako bi se ublažila ova mana, može da se koristi kamen za pečenje pice koji se stavi u rernu da se dobro zagreje kako bi prilikom pečenja pice direktno preneo što više toplote u nju i od dole. Pica se u kućnom šporetu peče na najvišoj temperaturi (bitno je da je dovoljno zagrejana pre stavljanja pice) od 8 do 20 minuta, zavisno od jačine šporeta i vrste pice.
3. Na roštilju. Pica na roštilju nudi visoku temperaturu peći na drva što je čini pristupačnim većem broju ljudi koji nemaju peć na drva. Roštilj treba da se zagreje što više (barem 300°C). Sve sastojke, prelive i što planirate da stavite na picu je bitno da stavite blizu roštilja. Pripremite testo za picu. Namažite jednu stranu kore za picu sa maslinovim uljem i sa te strane postavite je direktno na roštilj. Premažite i gornju stranu sa maslinovim uljem. Pecite picu 2-3 minute bez poklopca ili 1-2 minute sa

poklopcem povremeno proveravajući kako napreduje pica (ne treba da bude skroz stvrda kora). Okrenite picu i na brzinu nafilujte picu. Ne mojte preterati sa količinom stvari koje stavljate od gore jer se inače neće dobro ispeći. Poklopite roštilj i pecite još 3 do 5 minuta. Ako počne da dimi, pomerite picu na hladniji deo roštilja kako ne bi zagorela. Izvadite picu i poslužite je.

8. Koja je idealna temperatura ako koristiš peć na drva da bi ispekao picu? Koja je idealna temperatura ako koristiš električni šporet?

Zavisno od vrste pice zavisi i idealna temperatura. Ipak, u tradicionalnoj peći na drva najčešće se pripremaju napuljske pice koje zahtevaju temperaturu 420-450°C. Idealna temperatura za električni šporet je 220°C, ali ukoliko je moguće i više, treba isprobati.

9. Pripremi Picu Margaritu ili Marinaru po tradicionalnom receptu.

Pošto su obe pice napuljske, one imaju istu pripremu kore.

Sastojci su isti koji su opisani u 2. zadatku (500g brašna, 325ml vode, 10g soli, 10g kvasca). Kvasac se rastvori u mlakoj vodi nakon čega se brašno i so polako dodaju uz mešanje. Testo se izmesei nakon čega se pokrije kesom ili streč folijom kako se ne bi dobila tvrda korica, i ostavi se sat i po – dva da raste ili dok se ne duplira u veličini. Testo se zatim pritisne da izađe vazduh iz balončića i uvalja u veliku loptu iz koje se iseku tri loptice po 275g. Svaka loptica se uštine i sa tim testom između prstiju se obavije oko same sebe dok nije skroz obavita. Nakon toga se dva kraja pritisnu na unutra i ostavi da se odmara testo na jednom od tih krajeva. Loptice se pospu sa brašnom i pokriju vlažnim peškirom. Površina loptica bi trebala da bude mekana i glatka. Tako trebaju da se odmaraju sat vremena. Ako ih nećete koristiti u roku od sat vremena, stavite ih u frižider.

Nakon toga, svaka napuljska pica se tradicionalno razvija samo rukama po površini na kojoj ima dovoljno brašna kako se ne bi lepila. Kora ne treba da bude debela (u sredini do 3,5mm) a krajevi malo deblji. Prečnik kore ne treba da bude veći od 35cm.

Pica Margarita

Sastojci:

1-2 zrela sveža paradajza

100g mocarela sira

3-4 sveža lista bosiljka

malo maslinovog ulja

Priprema:

Paradajz se stavi u ključalu vodu 10 sekundi, nakon čega se stavi u hladnu vodu. Peteljka se iseče a ljuska oljušti. Takav paradajz se naseče na kolutove i poređa na koru. Mocarela sir se naseče na komade i poređa po kori i malo se prelije sa maslinovim uljem. Na kraju se stavi nekoliko listova svežeg bosiljka.

Pica Marinara

Sastojci:

2 češnja belog luka
2 zrela sveža paradajza
30ml maslinovog ulja
3-4 sveža lista bosiljka
so

Priprema:

Paradajz se stavi u ključalu vodu 10 sekundi, nakon čega se stavi u hladnu vodu. Peteljka se iseče a ljuska oljušti a semenje istisne. Fino se nasecka paradajz, stavi u đevđir, posoli i ostavi da se cedi 20 minuta. Prebaci se u drugu posudu, umeša sa maslinovim uljem (i ako je potrebno saftom od paradajza). Ova mešavina se ravnomerno premaže preko pice, a fino naseckani beli luk i bosiljak se poređaju preko toga.