

Пицца Маргарита

90—100 Мин.

Способ приготовления

1. В миске смешайте муку и соль. Отдельно в небольшой миске смешайте дрожжи, сахар и 100 мл воды. Оставьте на 5 минут. Добавьте к муке дрожжевую смесь, оставшуюся воду и оливковое масло и замесите мягкое тесто (5–7 минут).
2. Сформируйте из теста шар и поместите его в смазанную маслом миску. Накройте пищевой пленкой или влажной тканью и оставьте подниматься в теплом месте примерно на 1 час, пока оно не увеличится вдвое.
3. Тем временем в миске смешайте помидоры, итальянские травы, соль, перец и оливковое масло. Моцареллу просто разорвите на кусочки.
4. Разогрейте духовку до 250°C (если используете камень для пиццы, поместите его в духовку). Раскатайте тесто в форме сердца толщиной около 0,5 см.
5. Распределите получившийся томатный соус по тесту, сверху выложите моцареллу и переложите на противень или лопатку для пиццы.
6. Выпекайте 7–9 минут до золотистого цвета. Перед подачей посыпьте пармезаном и сушеным базиликом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 1 Порции

= Kotányi Produkte

Для теста:

400 г	Мука
1 ч.л.	Соль морская
12 г	Сухие дрожжи
1 ч.л.	Сахар
220 мл	Вода
40 мл	Оливковое масло

Для начинки:

120 мл	Томаты в собственном соку
По вкусу	Соль морская
По вкусу	Перец черный горошек
1 ч.л.	Приправа Итальянские травы
100 г	Моцарелла
0.5 ч.л.	Базилик измельченный
Для подачи	Пармезан