

Піца «Маргарита» — серце італійської класики

90–100 хв

Інгредієнти 1 порц.

= Kotányi Produkte

400 г	Борошна
1 ч.л.	Солі
12 г	Свіжих дріжджів
1 ч.л.	Цукру
220 мл	Теплої води
40 мл	Оливкової олії

Начинка

120 г	Подрібнених томатів
	Сіль і перець — за смаком
1 ч.л	Трави італійські
0.5 ч.л.	Базилік, подрібнений
100 г	Моцарели
	Трохи оливкової олії
	Пармезан — за бажанням

Приготування

1. Змішати борошно та сіль у мисці. В окремій невеликій мисці з'єднати дріжджі, цукор і 100 мл води. Залишити на 5 хвилин. Додати дріжджову суміш, решту води та оливкову олію до борошна й замісити м'яке тісто (5–7 хвилин).
2. Сформувати тісто в кулю, покласти в змащену олією миску, накрити плівкою або вологим рушником і залишити в теплому місці приблизно на 1 годину, доки воно не збільшиться вдвічі.
3. Тим часом змішати томати, італійські трави, сіль, перець та оливкову олію. Моцарелу порвати на шматочки.
4. Розігріти духовку до 250 °C. Розкачати тісто у формі серця товщиною приблизно 0,5 см.
5. Рівномірно намастити томатну суміш, викласти моцарелу та перекласти піцу на деко. Випікати 7–9 хвилин до золотистого кольору. Перед подачею посипати пармезаном і сушеним базиліком.