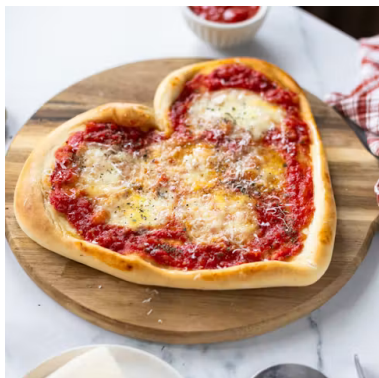




Sestavine 1 Porcije

♦ = Kotányi Produkta

Testo

400 g	Gladke moke
1 čajna žlička	♦ Sol himalajska
12 g	Svežega kvasa
1 čajna žlička	Sladkorja
220 ml	Mlačne vode
40 ml	Olivnega olja

Obloga

120 ml	Sesekljanega paradižnika
	Sol in poper
	Nekaj olivnega olja
1 čajna žlička	♦ Origano zdrobljeni
100 g	Mocarele
0.5 čajne žličke	♦ Bazilika zdrobljena
	Parmezan za serviranje

Margherita pizza v obliki srca

🕒 90–100 Min 🍷🍷🍷

Priprava

- 1 V skledi zmešajte moko in sol. V manjši skledi raztopite kvas in sladkor v 100 ml vode ter pustite stati 5 minut. Dodajte kvasno mešanico, preostalo vodo in oljčno olje ter zgnetite mehko testo, približno 5 do 7 minut.
- 2 Testo oblikujte v kroglo, jo položite v naoljen lonec, pokrijte in pustite vzhajati približno 1 uro, da se volumen podvoji.
- 3 Paradižnik zmešajte z origanom, soljo, poprom in oljčnim oljem. Mocarelo natrgajte na koščke.
- 4 Pečico segrejte na 250 °C. Testo razvaljajte v obliko srca, približno 0,5 cm debelo.
- 5 Testo obložite s paradižnikovo omako in mocarelo ter pecite 7 do 9 minut, da zlato zapeče. Pred serviranjem potresite s parmezanom in suho baziliko.

