



Мини пици по норвежки

🕒 50–60 Минути 🍷🍷🍷

Подготовка

- 1 Натрошете маята в купа с ръцете си. Добавете захар и 100 ml хлагка вода и разбъркайте добре. Покрийте купата и оставете настрана за 5 минути – на стайна температура.
- 2 Изсипете брашното в голяма купа и направете кладенче посредама. Изсипете в кладенчето сместа с маята и останалата вода. Разбъркайте и добавете зехтин и сол. Месете тестото около 10 минути, след това покрийте и оставете да втаса за час и половина на топло място.
- 3 Разделете тестото на 4 еднакви по размер порции и оформете малки кръгли пици. Загрейте фурната на 250°C и опечете пиците за 10 минути, докато станат хрупкави – без да слагате топинга!
- 4 Разбъркайте крем фреш с 1 ½ с.л. копър. След като минат 10 минути, намажете пиците с тази смес и печете още една минута.
- 5 Извадете пиците и наредете лист маруля, съомга и ситно нарязан зелен лук отгоре. Поръсете с остатъка от връхчетата копър и овкусете със сол и пипер, ако е необходимо.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

500 g	Брашно за пица (тип 00)
250 ml	Хлагка вода
10 g	Жива мая
4 с.л.	Зехтин
12 g	♦ Морска сол
1 ч.л.	Захар

За топинга

200 g	Пушена съомга
2 стръкчета	Зелен лук
70 g	Маруля
150 g	Крем фреш (сгете fraîche) или крема сирене
2 с.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

