

Pizza Margherita w kształcie serca

80–85 Min

Przygotowanie

1. W misce połącz mąkę z solą. W małej miseczce wymieszaj drożdże, cukier i 100 ml wody. Odstaw na 5 minut. Dodaj mieszankę drożdży, pozostałą wodę i oliwę do mąki i wyrabiaj ciasto na miękkie (5–7 minut).
2. Uformuj z ciasta kulę i umieść ją w naoliwionej misce. Przykryj folią spożywczą lub wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na około 1 godzinę, aż podwoi objętość.
3. W międzyczasie w misce wymieszaj pomidory, mieszankę włoskich przypraw, sól, pieprz i oliwę. Mozzarellę porwij na kawałki.
4. Rozgrzej piekarnik do 250°C (jeśli używasz kamienia do pizzy, umieść go w piekarniku). Rozwałkuj ciasto w kształt serca na grubość około 0,5 cm.
5. Rozprowadź sos pomidorowy na cieście, ułóż mozzarellę i przenieś na blachę do pieczenia lub łopatkę do pizzy. Piecz 7–9 minut, aż ciasto będzie złociste. Przed podaniem posyp parmezanem i suszoną bazylią.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

Ciasto:

1 łyżeczka	Sól
12 g	Świeże drożdże
1 łyżeczka	Cukier
220 ml	Letnia woda
40 ml	Oliwa z oliwek

Dodatki:

120 ml	Posiekane pomidory
100 g	Mozzarella
1 łyżeczka	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
0.5 łyżeczki	Bazylia otarta
	Odrobina oliwy z oliwek
	Sól i pieprz do smaku
	Parmezan do podania