Srcolika pizza margarita

85–90 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	00 ili glatkog brašna
1 žličica	Morska sol
12 g	Svježeg kvasca
1 žličica	Šećera
220 ml	Mlake vode
40 ml	Maslinovog ulja
120 ml	Sjeckane rajčice
1 žličica	Papar i sol
1 žiličica	Začinsko bilje na talijanski
100 g	Mozzarelle
0.5 žličice	Bosiljak usitnjeni
	Parmezan, za posluživanje

Priprema

1. U zdjeli sjedinite brašno i sol. U zdjelici pomiješajte kvasac, šećer i 100 ml vode. Ostavite da stoji 5 minuta. U zdjelu s brašnom ulijte smjesu s kvascem, ostatak vode i ulje te zamijesite mekano tijesto (mijesite 5-7 minuta).
2. Tijesto oblikujte u kuglu i prebacite u nauljenu posudu. Posudu pokrijte plastičnom folijom ili mokrom krpom i ostavite na toplom da se diže oko sat vremena, odnosno dok duplo ne naraste.
3. Za to vrijeme u zdjelici sjedinite pasiranu rajčicu, začinsko bilje na talijanski, sol, papar i maslinovo ulje. Mozzarellu natrgajte na komadiće.
4. Zagrijte pećnicu na 250 stupnjeva (ako koristite pizza kamen stavite ga u pećnicu na početku). Tijesto razvaljajte u oblik srca na debljinu od pola centimetra.
5. Premažite tijesto umakom od rajčice. Na umak rasporedite mozzarellu i prebacite na lim ili dasku ako pečete na pizza kamenu. Stavite u pećnicu i pecite oko 7-9 minuta, odnosno dok ne postanu zlatno smeđe boje. Pečenu pizzu posipajte s malo parmezana i sušenog bosiljka pa poslužite.