



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 žličica	♦ Začinsko bilje na talijanski
100 g	Mozzarella
0.5 žličice	♦ Bosiljak usitnjeni
	Parmezan, za posluživanje

Srcolika pizza margarita

⌚ 85—90 Min ♡ ♡ ♡

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.

