Пица Маргарита за Свети Валентин

90—100 Минути

Подготовка

1. Смесете брашното и солта в купа. В отделна купа изсипете 100 ml от водата за тестото, добавете захарта и натрошете маята. Оставете за 5 минути, след което добавете заедно с останалата вода и зехтина към брашното. Омесете гладко тесто.
2. Оформете тестото на топка и го поставете в намазнена купа. Покрийте с влажна кърпа и оставете да втаса на стайна температура, докато удвои размера си – около час, в зависимост от температурата.
3. Пригответе соса като разбъркате доматите с подправките и малко зехтин.
4. Загрейте фурната на 250°C предварително (сложете камък за пица във фурната, ако имате). Разточете тестото с дебелина половин сантиметър и оформете сърце от него.
5. Намажете пицата с доматения сос, накъсайте моцарелата отгоре и опечете във фурната за 7-9 минути. Извадете от фурната, поръсете с пармезан по желание и се насладете.

Съставки за 2 Порции

= Kotányi Produkte

За тестото

400 g	Брашно тип 00
1 ч.л.	Морска сол
12 g	Жива мая
1 ч.л.	Кристална захар
220 ml	Хладка вода
40 ml	Зехтин

За пицата

120 g	Консерва домати, накълцани
100 g	Моцарела
1 с.л.	Микс домати и билки
½ ч.л.	Босилек, ронен
	Пармезан
	Зехтин
	Морска сол
	Черен пипер на зърна