



Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A tésztához

400 g	Liszt
1 tk	♦ Himalája só
12 g	Élesztő
1 tk	Cukor
220 ml	Langyos víz
40 ml	Olívaolaj

A feltéthez

120 ml	Paradicsomszós
	Egy kevés olívaolaj
1 tk	♦ Toscana fűszerkeverék
100 g	Mozzarella
0.5 tk	♦ Bazsalikom, morzsolt
	Parmezán sajt

Valentin napi pizza

🕒 90–100 Perc 🍷 🍷 🍷

Elkészítés

- 1 A lisztet és a sót egy tálban összekeverjük. Egy kisebb tálban az élesztőt, a cukrot és 100 ml vizet elkeverjük, majd 5 percig állni hagyjuk. Ezután az élesztős keveréket, a maradék vizet és az olívaolajat hozzáadjuk a liszthez, és 5–7 perc alatt lágy tésztává dagasztjuk.
- 2 A tésztát gömbölyítjük, egy olajozott tálba helyezzük, majd letakarjuk folpackkal vagy nedves konyharuhával, és meleg helyen kb. 1 órán át kelesztjük, amíg a duplájára nő.
- 3 Közben egy tálban összekeverjük a paradicsomot, az olasz fűszerkeveréket, a sót, a borsot és az olívaolajat, a mozzarellát pedig kisebb darabokra tépjük.
- 4 A sütőt előmelegítjük 250°C-ra (ha használunk pizzakövet, azt is ekkor helyezzük a sütőbe). A tésztát kb. 0,5 cm vastagságúra kinyújtjuk, és szív alakúra formázzuk.
- 5 A paradicsomszószt elosztatjuk a tésztán, ráhelyezzük a mozzarellát, majd sütőlapra vagy pizzalapátra tesszük. 7–9 percig sütjük, amíg aranybarna nem lesz, majd tálalás előtt megszórjuk reszelt parmezánnal és szárított bazsalikkal.

