2-3 porcje 45 minut

WALENTYNKOWA PIZZA

Podstawą idealnej pizzy jest ciasto. Sprawdź nasz wyjątkowy przepis i zaskocz swoich najbliższych i podaruj im wyjątkową pizzę w kształcie serca.

Składniki na ciasto

- 350 g mąki na pizzę,
- 1 płaska łyżeczka soli,
- 0,5 łyżeczki cukru,
- 185 g letniej wody,
- 20 g świeżych drożdży,
- 25 g oliwy z oliwek.

Dodatkowo

- sos pomidorowy (np. Napoli),
- starta mozzarella,
- pomidorki koktajlowe,
- ulubione dodatki,
- Pomidor z bazylią i oregano Crispy Natural,
- suszone oregano.

Wykonanie

Drożdże rozpuść w letniej wodzie, dodaj cukier, wymieszaj i dodaj do pozostałych składników ciasta. Ciasto wyrób ręcznie bądź też mikserem, z hakiem do wyrabiania ciasta drożdżowego. Po wyrobieniu, ciasto przełóż na stolnicę posypaną mąką. Uformuj wałek i podziel na 2-3 części (w zależności jak dużą i jakiej grubości pizzę chcesz otrzymać). Każdą część rozwałkuj lub rozgnieć palcami na kształt serca, podsypując mąką tylko tyle, ile koniecznie. Ciasto w kształcie serca przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Na cieście rozsmaruj cienką warstwę sosu pomidorowego, a dookoła ułóż ćwiartki pomidorków koktajlowych. Wierzch posyp startą mozzarellą. Na pizzy ułóż starannie ulubione składniki. Piecz ok. 15-20 min. w temp. 200°C. Przed podaniem posyp pokruszonymi pomidorami Crispy Natural i oregano.

SMACZNEGO!