



# Pizza Margherita

## Składniki

### Pizza Margherita

- 300 g mąki Basia na Pizzę Włoską typ "00"
- ¾ szklanki ciepłej wody
- 10 g świeżych drożdży
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- płaska łyżeczka soli
- sos pomidorowy lub pomidory w puszcze
- ser mozzarella (w bloku)

## Sposób przygotowania

### Ciasto na pizze:

W połowie ciepłej wody rozpuść drożdże. Do miski wsyp mąkę, sól, wlej rozpuszczone drożdże oraz oliwę. Mieszaj do otrzymania jednolitej konsystencji. Energicznie wyrabiaj ciasto, aż będzie odklejać się od dłoni. Przykryj miskę wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 60 minut.

### Pieczenie:

Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 °C. Ciasto rozwałkuj na cienki placek lub wyłóż je do natłuszczonej blaszki o średnicy ok. 35cm, dopasowując do jej kształtu. Następnie ciasto posmaruj sosem pomidorowym (w przypadku użycia pomidorów w puszcze, zmiksuj je, doprawiając odrobiną cukru i soli według uznania.) Całość posyp serem mozzarella startym na tarce. Piecz ok. 15-20 minut. Pizzę możesz urozmaicać według własnych smaków. Smacznego! Autorem przepisu jest restaurator Mauro Lucci - właściciel restauracji Amici Miei.