

Margherita - pizza



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo;

- **1 dl** mlake vode
- **1 dl** mlakog mleka
- **1/4 kocke** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **350 g** brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** maslinovog ulja

Za premazivanje:

- **2 dl** soka od paradajza
- **2 kašike** paradajz pelata
- **10 listova** bosiljka
- **1 kašicica** origana

Za fil:

- **200 g** gaude
- **1** veći paradajz
- **po želji** listovi bosiljka

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šećer. Ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati vodu, nadošao kvasac i brašnom (u koje smo dodali so) i zamesiti glatko testo. U testo umešati ulje i ostaviti da se udvostruci.

Pripremiti preliv. Pomešati sok od paradajza, sa pelatom, sitno seckanim peršunom i origanom.

Nadošlo testo premesiti, ostaviti ga par minuta da se odmori, pa rastanjiti u formi kruga. Staviti ga u nauljenu tepsiju, izbockati viljuškom, pa preliti smesom od paradajza i bosiljka.

Posuti rendanim sirom.

Peci u zagrejanom rerni na 200 C dok se sir ne otopi. Paradajz oljuštiti i iseci na kriške.

Kad se sir otopi, izvaditi pizzu iz rerne, poreati paradajz i listice bosiljka. Vratiti u rernu da se ispece do kraja (još nekih 5-7 minuta).

Gotovu pizzu izvaditi iz rerne.

Ostaviti je da se malo ohladi.

Iseci na parcad željene velicine i poslužiti! Prijatno

Savet

Pizza Margherita, je posveena kraljici Margariti Savojskoj. Prie kruže da je picajoli (ovek koji pravi pizzu) dobio zadatak da napravi jelo koje jedu siromaši, ali da je dostojno jedne kraljice. Napravio je tri vrste pizze, ali se njoj najviše svidela ova, jer je u bojama italijanske zastave. U kraljiinu ast, pizza nosi njeno ime. Meni je ova Pizza omiljena, podsea me na kratko vreme provedeno u Italiji. Prava se pravi sa mozzarellom. Prijatno