



Продукти за тестото:/за 1 пица с диаметър 28 см/

250 гр брашно
3,5 гр суха мая/или 1/4 прясна/
130 мл топла вода
1 ч.л. сол
1 ч.л. захар
1 с.л. зехтин

За гарниране:

50 гр моцарела
50 гр настърган пармезан
50 гр гъби
50 гр черни маслини без костилки
50 гр луканков салам
1/2 червена чушка
1 с.л. ситно нарязан, пресен босилек
1 с.л. кетчуп
сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне:

Разтваря се маята в топлата вода, добавят се и захарта.

Пресяват се брашното и солта, замесва се еластично тесто.

Накрая прибавяме зехтина, омесва се добре и се оставя на топло до удвояване обема му.

В предварително намазнена тава се поставя оформената с ръце основа за пица.

Тестото се намазва с кетчуп или домашно приготвен доматиен или [сос от гриловани чушки](#)

Нареждат се парчетата салам, гъбите, чушката, маслините и моцарелата.

Поръсва се с босилека, сол и черен пипер на вкус, настъргания пармезан.

Пече се в предварително загрята/най-малко 30 минути/ до 250 градуса фурна около 10-12 минути.