



Eva Toneva

Продукти за тестото:

10 гр прясна мая или 3,5 гр суха/половин пакетче/
130 мл топла вода
1 ч.л.захар
1 ч.л.сол
250 гр брашо /тип 00/
1 с.л.зехтин

За гарниране:

150 гр шунка
1/2 глава лук
1-2 гъби
100 гр настърган кашкавал
1 с.л. доматиен сос за пица
зехтин за поръсване
листа пресен босилек - по желание

Начин на приготвяне:

Разтваря се маята и захарта в топлата вода.

Пресяват се брашното и солта.

Замесва се еластично тесто.

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

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

Намазва се с доматиения сос, подреждат се шунката, тънките шайби лук и гъби.

Гарнира се пицата с настъргания кашкавал, накрая се поръсва със зехтин.

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

