



Продукти за тестото /1 пица/:

250 гр брашно /тип 00/
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:

100 гр шунка
100 гр моцарела
80 гр настърган пармезан
1-2 с.л. [сос от гриловани чушки](#)
1-2 с.л. зехтин за напръскване

Начин на приготвяне:

Разтваря се маята в топлата вода, добавят се захарта и оставя 15-20 минути на топло място да втаса.

Пресява се брашното със солта и се замесва тесто.

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

Загрейте фурната до 250 градуса.

С ръце втасалото тесто се разтегля и оформя основата с диаметър 28-30 см.

Поставя се в предварително намазана със зехтин тава.

Намазва се със соса, като се оставят 2 см до края на тестото не намазани.

Подреждат се парчетата шунка, поставят се върху тях нарязаните шайби моцарела.

Накрая пицата се посипва с прясно настърган пармезан.

Напръсква се със зехтин.

Пече се 10-12 минути /най-добре върху загорята във фурната тава/.