



Продукти за тестото:

/5 мини пици с диаметър 10-15 см/
10 гр прясна мая или 3,5 гр суха мая
130 мл топла вода
1 ч.л. сол
1 ч.л. захар
1 с.л. зехтин
250 гр брашно

За соса:

200 гр домати
1/4 глава лук
1 скилидки чесън
1 листа босилек
1/2 стрък мащерка
1 с.л. зехтин
сол на вкус

За гарниране на пиците:

120 гр луканков салам
120 гр моцарела
40 гр настърган пармезан или Гауда
1/2 червена чушка за декорация
зехтин за поръсване на пицата

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в 50 мл топла вода, покрийте и оставете да втаса на топло 10 минути.

Пресейте в купа брашното и солта.

Направете кладенче и прибавете втасалата мая и останалото количество вода.

Замесете гладко и еластично тесто.

Накрая прибавете мазнината, омесете добре и поставете в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Обелете доматиите, нарежете и оставете в сито за около час за да изтече излишната вода.

Ако доматиите са от консерва, отцедете ги добре.

Загрейте зехтина, прибавете пресованите или нарязани на дребно скилидките чесън, разбъркайте и оставете за 1-2 минути, като внимавате да не изгори.

Прибавете едро нарязания лук, запържете и след това прибавете доматиите, босилека и мащерката.

Гответе на слаб огън, до изпаряване на течността, добавете сол.

Загрейте фурната до 220-250 градуса.

Втасалото тесто разделете на 5 равни части, всяка оформете с ръце под формата на кръг, елипса или сърце.

В предварително намазнена или постлана с хартия за печене тава поставете тестото. Разпределете соса, подредете парчетата салам и моцарелата. Поръсете с настърган пармезан и напръскайте пицата със зехтин. Печете 10-15 минути. От чушката изрежете малки сърца с формичка за сладки и гарнирайте пиците преди поднасяне.