



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.