



Продукти за тестото:

/2 пици с диаметър 28-30 см/
21 гр прясна мая или 7 гр суха мая
260 мл топла вода
1 ч.л. сол
2 ч.л. захар
2 с.л. зехтин
450-500 гр брашно

За гарниране на пиците:

400 гр домати - пресни или от консерва
60 гр черни маслини без костилки
60 гр зелени маслини без костилки
60 гр мариновани гъби
10 артишока в масло
100 гр прошуто - нарязано на тънки парчета
250 гр моцарела
щипка риган
щипка босилек
сол и черен пипер на вкус
2-3 с.л.зехтин

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в 100 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 домати, нарежете и оставете в сито за около час за да изтече излишната вода.

Ако домати са от консерва, отцедете ги добре.

Пасирайте ги или смесете в блендер, подправете с риган, сол, босилек и черен пипер.

Прибавете зехтина и разбъркайте добре.

Разделете втасалото тесто на две равни части, оформя с ръце, като основа за пиците с диаметър 28-30 см.

Поставете в намазнена или постлана с хартия за печене тава.

С домати сос намажете тестото, като оставите свободни около 1-1,5 от края.

Загрейте фурната до 220 градуса.

Нарежете артишока, моцарелата, гъбите на парчета и маслините на половинки.

Върху тестото наредете половината прошуто, артишока, гъбите, маслините и най-отгоре моцарелата.

Печете 10-12 минути.

Върху горещата пица подредете останалото количество прошуто и декорирайте с цели

маслини.

По желание можете да върнете пицата в горещата, но изключена фурна за още 3-5 минути.