



Продукти за тестото:

/две пици с диаметър 30-35 см/
21 гр прясна мая или 7 гр суха мая
260 мл топла вода
2 ч.л. сол
2 ч.л. захар
2 с.л. зехтин
450-500 гр брашно

За соса:

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

За гарниране на пиците:

250 гр салам
100 гр гъби
по 1/2 червена, зелена и жълта чушка
8 бр стерилизирани чушлета
100 гр черни маслини без костилки
80 гр настърган пармезан
зехтин за поръсване на пицата

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.

Загрейте 2-3 с.л. зехтин, 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 домати, босилека и мащерката.

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

Зеленчуците измийте и нарежете - гъбите на тънки филийки, чушките - на ивици.

Маслините и чушлетата хубаво отцедете от течността.

Загрейте фурната до 220-250 градуса.

Втасалото тесто разделете на две равни части, всяка оформете с ръце под формата на елипса.

В предварително намазнена или постлана с хартия за печене тава поставете тестото.

Разпределете соса, подредете парчетата салам, гъбите, чушките, маслините и чушлетата.

Поръсете с настърган пармезан и напръскайте пицата със зехтин.

Печете 15-20 минути.