



Продукти за тестото за 2 пици с диаметър 28-30 см:

450-500 гр брашно

150 мл топла вода

150 мл прясно мляко

1 ч.л.захар
1 ч.л.сол
20 гр прясна мая или 7 суха

За гарниране:

700 гр лук, нарязан на шайби
2 скилидки чесън
2 ч.л.захар
2-3 с.л.зехтин
сол и черен пипер на вкус
150 гр филе аншоа /консерва/
черни маслини без костилки
1 ч.л.риган

Начин на приготвяне:

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

В купа пресейте брашното и солта.

В средата направете кладенче, в което изсипете маята и топлото мляко.

Замесете гладко, еластично тесто.

Оформете го на топка, поставете в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

В голям тиган загрейте зехтина и в него задушете нарязаните на дребно скилидки чесън и шайбите лук, като разбърквате често.

Добавете захарта, солта и черния пипер на вкус.

Загрейте фурната до 220-250 градуса.

Разделете тестото на две равни части.

С ръце оформете основата за пицата и поставете в намазнена или покрита с хартия за печене тава.

Върху нея поставете половината лучена смес, подредете половината филета риба и маслините.

Печете 15-20 минути или до готовност на пицата.