



Продукти за 2 пици:

500 гр брашно

21 гр прясна мая или 7 гр суха

2 ч.л. сол

2 ч.л. захар
300 мл топла вода
2 с.л. зехтин

За гарниране:

20 гр краве масло
2 с.л. зехтин
4 глави червен лук
200 гр твърдо козе сирене
100 гр орехови ядки, счукани
1 ч.л. розмарин
сол и черен пипер на вкус
щипка захар

Начин на приготвяне:

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

В купа пресейте брашното, направете кладенче в средата.

Изсипете в него втасалата мая, останалата вода и замесете тесто, като в края прибавите солта.

Извадете тестото на масата, прибавете зехтина и хубаво омесете.

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

Загрейте фурната до 220-240 градуса.

Нарежете лука на тънки шайби, запържете го 2-3 минути в кравето масло и зехтина.

Подправете със сол, черен пипер и захар, задушете го на тих огън, под капак 2-3 минути.

Отхлупете и гответе още 2-3 минути, разбъркайте.

Разточете тестото или оформете с ръце две кори с диаметър 30-40 см.

Разпределете върху тях лука, натрошете сиренето, поръсете с ядките и розмарина.

Печете пицата 10-15 минути, до златисто.