

Pizza Margherita



Pizza Margherita este pizza copiilor, fara indoiala!!!! ☐ E simpla, dar extrem de delicioasa.

Branza mozzarella si rosiile sunt „de vina” pentru asta :))

Ingrediente:

Aluat de pizza:

- 250 g faina
- 125 ml apa calduta
- 1 lingurita drojdie uscata
- 1 lingurita de sare
- 2 linguri ulei de masline

Umplutura:

- 1 conserva de rosii decojite

- sare, piper, oregano uscat
- 150-200 g mozzarella

Sfat: puteti presara o lingurita busuioc uscat sau 3, 4 frunze de busuioc proaspat deasupra, cand **pizza** e gata!

Mod de preparare:

Pentru aluat, amesteca in castron faina si drojdia. Adauga apa calduta, sarea si uleiul de masline si framanta pana ce devine un aluat omogen. La robotul de bucatarie e parca si mai bine ☐

Inveleste aluatul cu un prosop de bucatarie si lasa-l sa creasca timp de cca. 30 de minute sau chiar 45 de minute.

Sosul de rosii: condimenteaza rosiile cu sare, piper, oregano. Eu am folosit rosii proaspete, pe care le-am cufundat pret de cateva secunde in apa fierbinte pentru a le depielita, dupa care le-am maruntit si le-am folosit ca atare.

Taie branza mozzarella in felii sau rupe-o in bucatele.

Intinde aluatul pe planseta in forma rotunda si aseaz-o in tava de pizza (pentru o pizza cu diam. de 30 cm).

Incinge cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Adauga rosiile deasupra aluatului si feliile de mozzarella. Pune aluatul la cuptor cca. 12 minute. Marginea trebuie sa fie rumenita atunci cand il scoti.

Aici am dat eu gata „calupul” de mozzarella, cealalta jumatate fiind introdusa intr-o alta **ecuatie delicioasa** (cu aproape aceleasi ingrediente).



Portia lui Bogdi:



Laura
Sava

...si a noastra:



...siiiii, bineinteles, a voastra!!!!!!!!!! ☐



S-aveti pofta, si voi si puiutii vostri!!!
Puiul meu a fost super-incantat, de-aia va zic :))