

Pizza Margherita iz tave



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
>60 min



BROJ PORCIJA
2 porcije

Sastojci

Tijesto:

300 g brašna
4 g Sweet chef kvasca
prstohvat šećera
prstohvat soli
2 žlice K Plus maslinovog ulja
200 ml vode

Nadjev:

160 g K Plus pelata
prstohvat soli
1 žličica K Plus maslinovog ulja
160 g K Plus mozzarelle
bosiljak

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zamijesite tijesto za pizzu dan prije nego ćete je peći. Dodajte sve sastojke u zdjelu i mijesite par minuta ručnim mikserom, dok ne dobijete elastično tijesto. Čim ste tijesto umijesili pokrijte ga i stavite ga u hladnjak.

Oko 1,5 sat prije nego ćete peći pizzu izvadite ga iz hladnjaka i dva puta napravite preklapanje. Za preklapanje, navlažite ruke, zatim uhvatite tijesto za jedan kraj, razvucite ga prema gore i povucite prema sredini. Okrenite zdjelu i ponovite postupak dok ne prođete sve krajeve. Pokrijte tijesto i ostavite da odstoji još 15 minuta.

Podijelite tijesto na dva dijela, oblikujte u kugle pa ostavite da se dižu na toplom mjestu, prekrivene, oko 40 minuta ili dok se udvostruče.

Dignuto tijesto uz pomoć brašna oblikujte u promjer veličine tave (oko 26 cm), tako da su rubovi deblji pa nadjenite. Rajčicu zgnječite i pomiješajte s maslinovim uljem i soli. Mozzarellu natrgajte. Sredinu razvučenog tijesta za pizzu premažite s pola pripremljenog umaka od rajčice. Rasporedite 1/2 mozzarelle po umaku od rajčice.

Pažljivo prebacite pizzu u zagrijanu tavu uz pomoć daske za rezanje. Zapecite u zagrijanoj tavi koja može u pećnicu, oko 2-3 minute.

Stavite cijelu tavu u gornju trećinu pećnice, na pleh koji se grijao zajedno s pećnicom. Pećnica nek bude zagrijana na maksimum. Koliko će se pizza peći ovisi o tome koji je maksimum vaše pećnice. Na 250 - 275 C pizza će biti gotova za 4 do 5 minuta.

Kad je pečena, pizzu pospite listićima svježeg bosiljka.