

# ANIA STARMACH

## Klasyczna pizza margherita

### Co kupić?

- 250g mąki pszennej (typ 550)
- 150ml ciepłej wody
- 20ml oliwy z oliwek
- 7g suchych drożdży instant
- 7g soli
- 3g cukru
- 3 kulki mozarelli
- 1 puszka pomidorów bez skóry
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- sól, pieprz
- świeża bazylia

### Jak przygotować?

1. Drożdże wymieszaj z cukrem, wodą i kilkoma łyżkami mąki.
2. Zaczyn odstaw na 30 minut.
3. Po tym czasie połącz z resztą mąki, solą i oliwą, ciasto wyrabiaj około 10 minut, odstaw na godzinę do wyrośnięcia, po tym czasie ciasto podziel na 4 części, rozplaszcz, lekko rozwałkuj. Przełóż do niskiej tortownicy lub na blachę i odstaw znów do wyrośnięcia na około 30 minut.
4. W tym czasie przygotuj sos. Oliwę rozgrzej na patelni, dodaj koncentrat, pomidory, oregano, sól, pieprz. Gotuj na małym ogniu około 30 minut.
5. Wyrośnięte ciasto posmaruj sosem, dodaj pokrojoną mozarellę, piecz około 10 minut w 250 stopniach.

# ANIA STARMACH

6. Podawaj ze świeżą bazylią.