

Neodoljiva sicilijanska pizza

Slasna i šarena sicilijanska pizza zavest će vas prekrasnom sinergijom mediteranskih okusa, predvođenih crnim i zelenim maslinama, rajčicom i mozzarellom. Uživajte u pripremi i jelu jer ova gastro divota je naprosto neodoljiva!

Sastojci za tijesto za pizzu (za 4 osobe):

- 230 ml tople vode
- 1 žličica šećera
- 1/2 paketića svježeg kvasca ili 1 paketić suhoga
- 3 žlice maslinovog ulja
- 1 žličica soli
- 310 g glatkoga brašna

Priprema tijesta za pizzu: u toploj vodi razmutiti kvasac, dodati šećer, maslinovo ulje i dobro promiješati. Ovu smjesu dodati brašnu i dobro zamijesiti tijesto. Nakon što smo zamjesili tijesto pokriti ga vlažnom krpom i pustiti ga da odmori 15 minuta i da naraste duplo. Razdijeliti tijesto na 4 dijela.

Sastojci za nadjev:

- šaka crnih ili zelenih maslina, po želji
- 5 dag šampinjona
- 200 ml umaka od rajčice iz tetrapaka ili koncentrata rajčice po želji, razmućenog s malo vode i šećera
- 1 svježa rajčica
- 125 g mozzarele
- 50 g sira Podravca
- pola zelene paprike
- maslinovo ulje

Priprema: Zagrijte pećnicu na 220°C. Razvucite tijesto za pizzu. Rasporedite umak od rajčice, pospite sirom, rasporedite masline, na trakice izrezanu papriku, na ploške izrezanu rajčicu, natrgajte mozzarelu po tijestu i pokapajte malo maslinovog ulja po pizzi. Pecite na 220°C 20 minuta u pećnici.