

11 Σεπτεμβρίου 2023

Πίτσα Μαργαρίτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

15 γρ. μαγιά

1,5 ποτήρι χλιαρό νερό

450 γρ. αλεύρι

2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι

1 φλιτζάνι του καφέ λάδι

800 γρ. ντομάτες αποφλοιωμένες, ψιλοκομμένες και στραγγισμένες

300 γρ. κασέρι τριμμένο

1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένος, ξερός βασιλικός

Εκτέλεση:

Διαλύουμε τη μαγιά στο μισό νερό, ρίχνουμε λίγο αλεύρι, ανακατεύουμε καλά το μείγμα και το αφήνουμε σε ζεστό μέρος να “ανέβει”. Βάζουμε σε μπολ το αλεύρι, το αλάτι και το λάδι. Προσθέτουμε την ανεβασμένη μαγιά, το υπόλοιπο νερό και ζυμώνουμε το μείγμα. Το αφήνουμε σε ζεστό μέρος σκεπασμένο, ώσπου να διπλασιαστεί σε όγκο. Απλώνουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένο ταψί. Στρώνουμε τις ντομάτες και από επάνω το τριμμένο κασέρι. Πασπαλίζουμε με βασιλικό, ρίχνουμε λίγο λάδι στην πίτσα, την ψήνουμε στους 230 βαθμούς για 20 λεπτά. Μπορούμε να προσθέσουμε 50 γρ. μαύρες ελιές ή κάπαρη ή 100 γρ. μανιτάρια, κομμένα σε φέτες και ψιλοκομμένη πιπεριά.

πηγή: monastiriaka.gr