

Pizza rossa



Tijesto za pizzu

400g glatkog brašna tip 550

5g suhog kvasca

1 žličica soli

Na vrh zlicice šećera

300ml tople vode

Oko 5 žlica maslinovog ulja

Umak

1,5 dcl rajčica sosa

1 žlica bosiljka

Pola zlicice soli

Pola zlicice šećera

Ako umak nije gust, malo konzervansa rajčice

Priprema

Brasno, kvasac, šećer i sol promijesati. Dodati vodu i ulje. Vilicom izmijesati da se upije brašno. Ostaviti pokriveno krpom 5 minuta. Premijesiti tijesto mokrim rukom i ostaviti 20minuta na toplom mjestu bez propuha i otvaranja prozora. Nakon 20 minuta ovisno o protvanu u kojem radite podijeliti tijesto. Ako radite u velikom od pecnice ne trebate podijeliti. Napraviti kuglu od tijesta. Prebaciti u nauljeni protvan. Bušiti prstima kao da radite foccaci. Pokrijte 10 minuta i upalite pećnicu na 250 stupnjeva. Nakon 10 minuta probušiti tijesto prstima još jednom i premazati umakom. Stavite peći 20 minuta na srednju resetku pećžete stavljati sir i salamu al onda to nije pizza rossa ali definitivno iskoristiti ovo tijesto za pizzu.