

POLNOZRNTA PIZZA MARGERITA

Sestavine:

100 g žita v zrnju (pira, ajdova kaša, oves...)
300 g krušne moke
220 g tople vode
20 g svežega kvasa ali 8 g suhega kvasa,
zmešanega v žlici tople vode
30 g oljčnega olja
mleti origano
ščepl soli

nadev:

200 g mozzarelle za pizzo
250 g nasekljanega vložnega paradižnika
Bazilika, olive (po želji)

Priprava:

1. V posodo stremo žito in meljemo: **30 sek - 1 min / hitrost 10**, moko pretremo v drugo posodo.
2. V prazno posodo nalijemo vodo, dodamo zmleto moko in krušno moko, sol in olje ter gnetemo **2 min / KLAS**.
3. Pripravljeno testo damo v posodo premazano z olje, pokrijemo z živilsko folijo in pustimo, da vzhaja pol ure.
4. Testo na pomokani deski razvaljamo na okoli cm debelo in damo na namaščen pekač.
5. Testo premažemo z omako iz nasekljanih paradižnikov, čez posujemo mleti origano.
6. V prazno posodo stremo na kose narezano mozzarella za pizzo in režemo **5 sek / hitrost 4**.
7. Sir posujemo po pizzi in postavimo v pečico ogreto na 230°C in pečemo 20 min.

