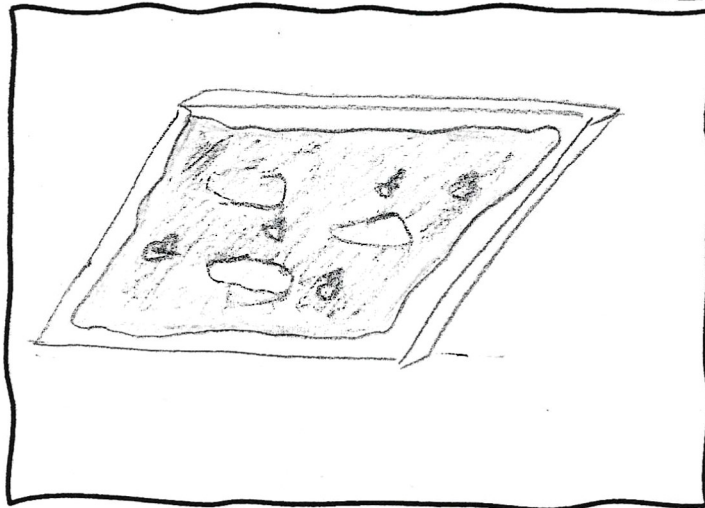


# Πίτσα Μαργαριτα

Χώρα: Ιταλία



## Υλικά:

500 gr αλεύρι

300 ml νερό

3 κουταριές ελαιόλαδο

1 κουταλάκι ζάχαρη

$\frac{1}{2}$  κουταλάκι αλάτι

$\frac{1}{2}$  φακελάκι μαγιάς μύρως

~~~~~

1 κουτάκι τάρτα πεκοχάλας

λίγο ρίχανο και αλάτι

1 σκερίδα στρούθο.

## Εκτέλεση:

Βάζουμε το αλεύρι σε μία κούπα και προσθέτουμε όσο το νερό που πρέπει να είναι χλιαρό, εκτός από λίγο το οποίο διαλύουμε με την ζάχαρη και την μαγιά. Καθώς φουσκώνει η μαγιά, στο μείγμα προσθέτουμε το αλάτι και το ελαιόλαδο. Τέλος, βάζουμε την μαγιά που έχει ήδη φουσκώσει. Αφήνουμε το μείγμα να φέξει (πρέπει να διπλασιαστεί) για τουλάχιστον μία ώρα σε fresco χώρο. Απλώνουμε την πίτσα σε φαρδύ και προσθέτουμε ψημένα τάρτα ντοματάκια, τυρί μοστάρδα και ότι άλλο υλικό θέλουμε.