

# Autentikus olasz pizzareceptek, Cozze pizzakemencédhez



## Pizza Salame-Mozzarella

Csípős paprikás, vagy csemege paprikás szalámi, bivalymozzarella és házi paradicsomszósz.

### Hozzávalók:

- 1 adag jó minőségű pizzatészta(kb 250 gr)
- Friss paradicsomszósz (alapnak)
- 125 g friss mozzarella (lehetőleg bivalymozzarella)
- 12 szelet jó minőségű paprikás szalámi (csípős vagy csemege)
- Egy kevés friss fűszernövény (pl. bazsalikom vagy oregánó)
- őrölt bors

### Elkészítés:

- 1.Melegítsük elő a sütőt a legmagasabb fokozaton körülbelül 20 percig, amíg a pizzakő el nem éri a 400°C feletti hőmérsékletet.
- 2.Nyújtsuk ki a pizzatésztát a kívánt formára. Kenjük rá a paradicsomszószot a tésztára úgy, hogy a szélén hagyjunk egy 1 centiméteres peremet.
- 3.Vegyük a mozzarellát, tépkedjük kisebb darabokra, és osszuk el belőle körülbelül 10 darabkát a szószon. Helyezzük el egyenletesen a szalámi szeleteket is a pizzán.
- 4.Amikor a sütő készen áll, szórjunk egy kevés durumbúzalisztet a pizzalapátra, hogy a tészta ne ragadjon hozzá. Csúsztassuk a tésztát a lapátra, majd helyezzük a sütő közepébe.
- 5.Süssük körülbelül 2 percig, miközben 30 másodpercenként negyed fordulattal elforgatjuk a tésztát.
- 6.Vegyük ki a pizzát a Cozze sütőből, szórjuk rá a fűszernövényeket, tekerjük rá friss borsot, és tegyük vágódeszkára.
- 7.Tálalás előtt finoman locsoljuk meg egy kevés olívaolajjal, és vágjuk 8 ínycsiklandó szeletre.
- 8.Jó étvágyat a pizzához!

