

Итальянская пицца

Автор: Jaxa

11.03.2011 17:39 -



Очень вкусно.

Требуемые ингредиенты

- 7 г сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 250 миллилитров воды
- 400 г муки
- 1 ст. ложка соли
- 1 ст. ложка оливкового масла

для начинки:

- 400 г консервированных томатов, нарезанных кусочками
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки сухого базилика
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 1/2 чайной ложки сахара
- 100 г сыра Моццарелла
- 150 г сыра Пармезан
- 10-12 маслин
- соль по вкусу
- черный молотый перец по вкусу
- зелень

Итальянская пицца

Автор: Jaxa

11.03.2011 17:39 -

В подготовленную посуду положим сахар и дрожжи, вольем теплую воду и тщательно перемешаем. Поставим в теплое место на 15 минут, чтобы дрожжи запенились. В отдельной миске муку смешаем с солью. Сделаем в центре углубление и вольем дрожжи. Следом вольем оливковое масло и замесим тесто. Месим не менее 5-6 минут. Затем накроем чистой тканью и дадим тесту подойти (около 30 минут).

После этого тесто еще раз замесим и переложив на противень, растянем его по поверхности. Пласт должен быть толщиной примерно 5-6 мм.

Для приготовления начинки выложим в глубокую сковороду томаты, чеснок (пропущенный через чесночницу), базилик, оливковое масло, сахар, соль, перец.

Тушим около 20 минут до загустения. Добавим томатную пасту и остудим.

Тесто намазать полученной начинкой, разложим маслины половинками. Сверху выложим нарезанную кружочками моцареллу и посыплем тертым пармезаном.

Запечем при 200 градусах около 25 минут.

Готовую пиццу разрежем на порционные кусочки и посыплем измельченной зеленью.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}