



HOME-MADE PIZZA

Какая ваша любимая пицца?

"Четыре сыра"?

А дети, наверное любят "чicken суприм" или "гавайскую"?

А представьте себе, что приготовить их дома, даже проще, чем заказать!

Единственная сложность - это то, что в ресторанах пиццу выпекают в печи разогретой до большой температуры. Больше, чем температура в домашней печи. Но, тем не менее, даже дома можно добиться того, что корж будет тонким и хрустящим.

Понадобится:

Тесто на 4 пиццы:

сухие дрожжи - 1 чайная ложка

сахар - 1 чайная ложка

соль - 1 чайная ложка

мука - 500 граммов

оливковое (растительное масло) - 2-3 столовые ложки

теплая вода - 200 миллилитров

Начинка:

Можно взять обычный томат, обычный кетчуп для смазывания коржа, но все таки лучше взять итальянский томап для пиццы и пасты!

Для любой пиццы, нужно побольше сыра. Я покупаю сыр "Украинская моцарелла" в шайбе, детям его вкус больше

всего нравится!

Для пиццы "Четыре сыра" - ваши любимые сыры, желательно, чтобы среди них был "голубой" сыр и сыр "бри".

Для пиццы "Чикен суприм" - грибы шампиньоны, куриные бедра, помидоры.

Для пиццы "Гавайская" - куриные бедра, консервированный ананас.

Для украшения - руккола, помидоры черри, пармезан.

Приготовление:

Для начала нужно сделать опару.

Для этого, в глубокой кастрюльке, залей дрожжи теплой водой, добавь соль, сахар и столовую ложку муки.

Перемешай и отставь на полчаса, чтобы дрожжи начали пениться.



В отдельную миску просей муку, влей в нее опару, оливковое масло и замеси однородное тесто.

Тесто заверни в пленку и отправь в холодильник минимум на

полчаса.



А пока займись начинкой. Срежь мясо с куриных бедер и обжарь на сливочном масле на сковороде. Грибы обжарь целиком, без масла. Готовые грибы нарежь слайсами и присоли.



Духовку разогрей на максимум (250 C). Тесто тонко раскатай на присыпанной мукой поверхности, края немного подверни. Смажь тесто томатом отступая от края примерно один сантиметр.

Выложи начинку на центр, засыпь сыром и выпекай 15 минут.



На готовую пиццу выложи рукколу, помидоры чери и пармезан.

