Пицца с ветчиной, болгарским перцем и помидорами черри

Автор: Мухаббат
19.09.2011 07:27 -



Вкусная и сочная пицца, никого не оставит равнодушным!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1/3 стакана теплой воды

1 ч.л. сухих дрожжей

0, 5 ч.л. соли

1 ч.л. сахара

2-3 ст.л. оливкового масла

250-300 гр. муки

2-3 ст.л. кетчупа

50 гр. ветчины

2-3 болгарских перца

Автор: Мухаббат
19.09.2011 07:27 -

150 гр. сыра (лучше "МОЦАРЕЛЛА")

12-15 шт. помидорок черри (можно и 2 обычных помидора)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В чашку для замеса налить теплую воду и развести дрожжи, добавить соль, сахар. Просеять муку и ввести постепенно, чередую с оливковым маслом. Замесить мягкое, эластичное тесто. Прикрыть чашку полотенцем и поставить в теплое место для подъема. Тесто должно увеличиться в два раза.

Ветчину нарезать кубиком, болгарский перец вымыть, очистить от семян и нарезать кружочками. Помидорки вымыть и разрезать пополам (если простые помидоры, то нарезать кружочками). Сыр натереть на крупной терке.

Обмять тесто, раскатать скалкой в лепешку толщиной 0,5 см., выложить на противень застеленный пергаментом. На тесто выложить кетчуп, размазать по всей лепешке, оставляя по 0,5 см. от краёв. Сверху выложить ветчину, затем распределить кружочки болгарского перца, посыпать щедро сыром и сверху выложить помидоры (срезом вниз).

Выпекать в разогретой до 200* духовке до румяности теста и полного расплавления сыра. Есть горячей!!!



лучше всего разрезать специальным роликом для пиццы

Пицца с ветчиной, болгарским перцем и помидорами черри

Автор: Мухаббат
19.09.2011 07:27 -



приятного аппетита!!!

{jcomments on}