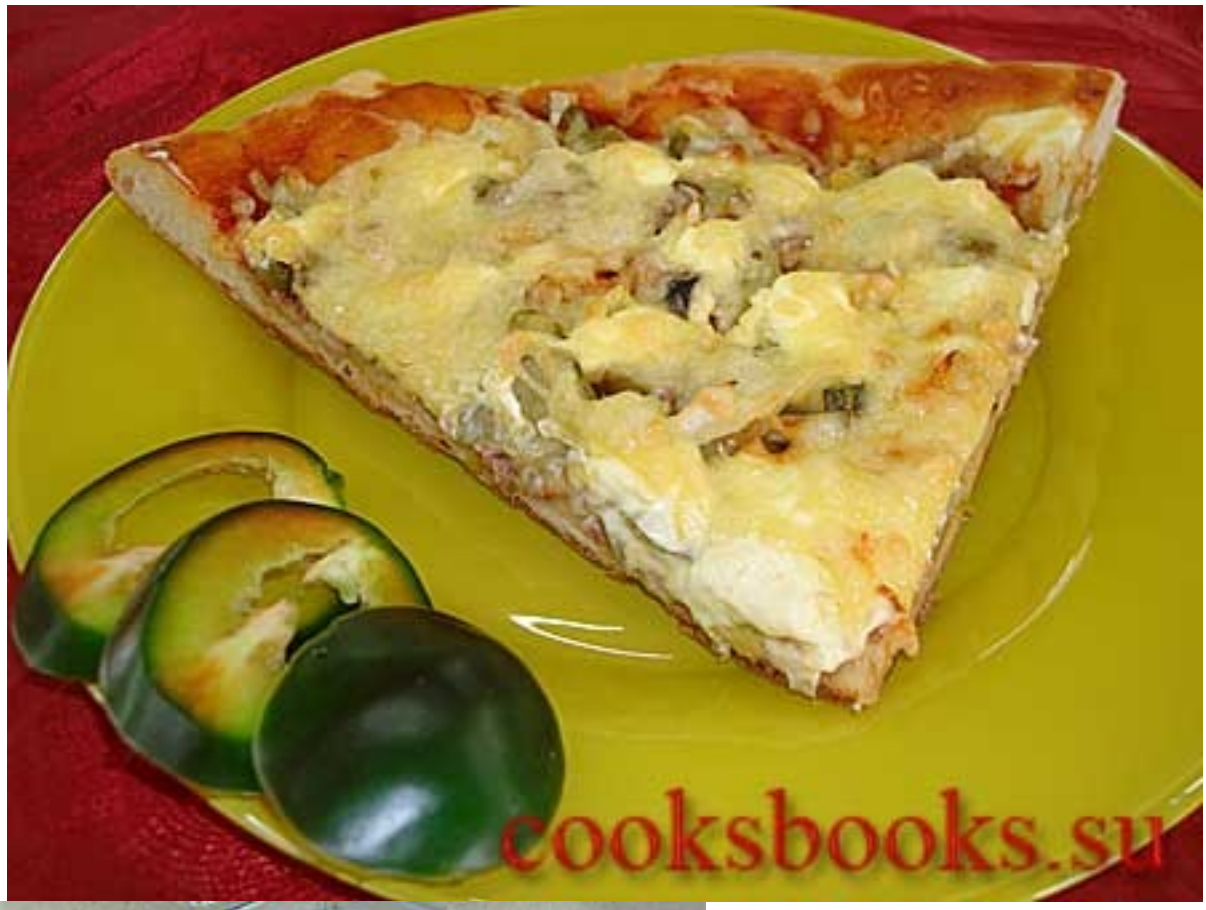
Пицца с фаршем на сырном тесте

Добавил(а) Оля
15.08.09 18:05 - Последнее обновление 09.04.10 06:36





- **Для теста** : Мука – 500 г., Вода – 300 г.
- Дрожжи САФ-МОМЕНТ для пиццы - 12 гр.
- Яйцо - 1 шт., Сыр – 50 г.
- Масло сливочное – 25 г., Зелень сушеная – 2 ч.л.
- Соль – 0,5 ч.л., сахар - 1 ч.л.
- **Для начинки:** Фарш мясной– 300 гр.
- Огурцы маринованные – 3 шт.
- Лук–2 шт, Сыр-150 гр., Майонез, Кетчуп.

- Время приготовления 1 час.



Готовим тесто с сыром и зеленью.

В Замесочном блюде смешиваем муку, дрожжи, соль, сахар, сушеную зелень, сыр натёртый на с

Смешиваем всё силиконовым скребком



Замешиваем тесто.

В 300 мл. тёплой воду добавляем масло и яйцо, перемешиваем и выливаем в замесочное блюдо.



Тесто готово.

Тесто хорошо вымешиваем.



Тесто для пиццы.

В Замесочном блюде закрываем крышку и опускаем в чашу с горячей водой.

Через 20-30 мин тесто будет готово. Тесто должно увеличиться в 2-3 раза.

Пока тесто поднимается, мы готовим начинку для пиццы.



Пицца с фаршем на сырном тесте.

Раскатываем лепёшку 0,5 см толщиной.

Смазываем лепёшку кетчупом.



Пицца.

Выкладываем фарш на лепёшку. Я добавила еще немного зелёного горошка.



Пицца.

Нарезаем маринованные огурчики кубиками. Лук полукольцами.

Всё выкладываем на лепёшку.



Пицца.

Посыпаем сыром, натёртым на крупной тёрке.

Запекаем в духовке, разогретой до 180 градусов, 20-25 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}