Пицца с ананасами

Добавил(а) Ольга
14.04.09 21:32 - Последнее обновление 03.02.10 07:09





- **Для теста:** Мука – 500 г.
- Дрожжи САФ-МОМЕНТ - 12 гр.
- Вода – 300 г.
- Соль – 0,5 ч.л., сахар - 1 ч.л.
- **Для начинки:** Колбаса – 200 гр.
- Помидоры – 3 шт., Огурцы маринованные–3 шт.
- Маслины без косточки–1 банка
- Ананасы - 200 гр., Шампиньоны - 2 шт.
- Лук–2 шт,Сыр-150 гр.,Майонез,Кетчуп.
- Время приготовления 1 час.



Готовим тесто.

В Замесочном блюде 3л смешиваем муку, дрожжи, соль, сахар.

Смешиваем всё силиконовым скребком



Замешиваем тесто.

В 300 мл. тёплой воду добавляем немного растительного масла и перемешиваем в замесочное б



Тесто для пиццы.

В Замесочном блюде 3л 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.



Тесто.

Тесто готово.



Продукты для пиццы.

Нарезаем все продукты для начинки.



Готовим пиццу.

Раскатываем лепёшку из теста, смазываем её кетчупом.

Выкладываем порезанные колбасу, огурцы, маслины, лук, шампиньоны.



Помидоры .

Выкладываем нарезанные кольцами помидоры.



Пицца.

Поливаем майонезом.

Выкладываем кусочки ананаса.

Сыр трём на средней тёрке.

Пиццу равномерно посыпаем сыром.

Ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 15-20 мин.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:13}