

Пицца на сырном тесте

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:29 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

- Лук—2 шт,Сыр-150 гр.,Майонез,Кетчуп.
- Время приготовления 1 час.



Готовим тесто с сыром и зеленью.

В Замесочном блюде 3л смешиваем муку, дрожжи, соль, сахар, сушеную зелень, сыр натёртый н

Смешиваем всё силиконовым скребком



Пицца на сырном тесте

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:29 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

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.

Пицца на сырном тесте

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:29 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

В Замесочном блюде Зл 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.



Колбаса.

Нарезаем колбасу кубиками.

Пицца на сырном тесте

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:29 - Последнее обновление 03.02.10 07:09



Маслины.

Нарезаем маслины кольцами.



Огурцы.

Нарезаем маринованные огурчики кубиками.

Пицца на сырном тесте

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:29 - Последнее обновление 03.02.10 07:09



Помидоры и лук.

Помидоры и лук нарезаем кольцами.



Сыр.

Сыр трём на средней тёрке.

Пицца на сырном тесте

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:29 - Последнее обновление 03.02.10 07:09



Пицца.

Из теста раскатываем лепёшку толщиной 0,5 см.

Намазываем тесто кетчупом, равномерно раскладываем колбасу.



Пицца.

Кладём маслины, огурцы, кольца лука и помидоры.

Пицца на сырном тесте

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:29 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

Поливаем майонезом.



Пицца.

Равномерно посыпая сыр.

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



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:13}