Пицца с грибами, перцем и клюквой

Добавил(а) Оля - Последнее обновление 03.02.10 07:07

- **Для теста** : Мука – 500 г., Вода – 300 г. Дрожжи САФ-МОМЕНТ для пиццы - 12
- **Для начинки:** Колбаса молочная – 300 гр. Огурцы маринованные – 3 шт., Клюква-5
- 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 грибами, перцем и клюквой

Нарезаем грибы.

Пицца с грибами, перцем и клюквой, фото.

Нарезаем перец и измельчаем чеснок.

Пицца с грибами, перцем и клюквой, фото.

Нарезаем колбасу кубиками.

Пицца с грибами, перцем и клюквой, фото.

Нарезаем огурцы кубиками, лук полукольцами.

Пицца с грибами, перцем и клюквой, фото.

Сыр трём на средней тёрке.

Пицца с грибами, перцем и клюквой, фото.

Тесто делим на две части (из этого количества теста получается две большие пиццы).

Одну часть теста раскатываем в тонкую лепёшку.

Намазываем лепёшку кетчупом. Выкладываем колбасу, грибы, перец, огурцы, чеснок.

Пицца с грибами, перцем и клюквой, фото.

Поливаем майонезом, посыпаем сыром, на сыр выкладываем клюкву.

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

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}