

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.

Пицца с ананасами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:32 - Последнее обновление 03.02.10 07:09



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

Пицца с ананасами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:32 - Последнее обновление 03.02.10 07:09



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.

Пицца с ананасами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:32 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

Тесто готово.



Продукты для пиццы.

Нарезаем все продукты для начинки.



Готовим пиццу.

Раскатываем лепёшку из теста, смазываем её кетчупом.

Пицца с ананасами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:32 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

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



Помидоры .

Выкладываем нарезанные кольцами помидоры.



Пицца.

Поливаем майонезом.

Пицца с ананасами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:32 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

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}