

Пицца 2 Сыра на кефирном тесте

Добавил(а) Оля
24.04.13 17:13 -



- Для теста: Кефир - 500 мл, дрожжи - 4 ч.л.
- Яйцо – 2 шт., мука 1 кг.+200гр., соль - 2 ч.л,сахар - 4 ч.л,вода-200мл.
- Для начинки: Сыр - 2 вида по 150 гр.
- Кинза, укроп
- Майонез, кетчуп

Пицца 2 Сыра на кефирном тесте

Добавил(а) Оля
24.04.13 17:13 -



Соединяем тёплый кефир, дрожжи, соль, сахар, 250 гр. муки.



Хорошо перемешиваем.

Пицца 2 Сыра на кефирном тесте

Добавил(а) Оля
24.04.13 17:13 -



Добавляем 2 яйца, 200 мл. воды и оставшуюся муку. Должно получиться мягкое и эластичное тесто.

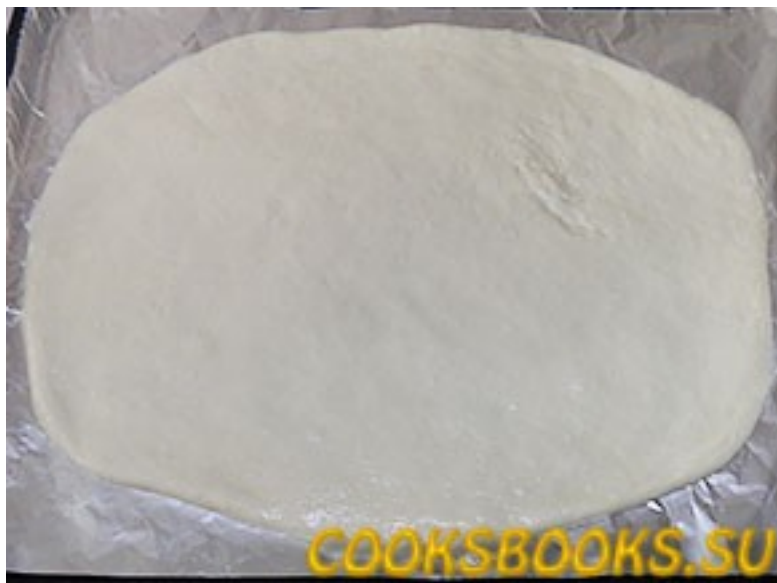
Оставляем тесто на 30-40 минут в тёплом месте.



Смазываем руки и рабочую поверхность растительным маслом, и можно работать с тестом.

Пицца 2 Сыра на кефирном тесте

Добавил(а) Оля
24.04.13 17:13 -



Разделяем тесто на 4 равных кусочка.

Из каждого раскатываем тонкий пласт и осторожно выкладываем на противень, смазанный растительным маслом.



Сыр трём на крупной тёрке.

Пицца 2 Сыра на кефирном тесте

Добавил(а) Оля
24.04.13 17:13 -



Тесто смазываем кетчупом.



Добавляем немного майонеза и равномерно размазываем по пласту теста.

Выкладываем измельчённую зелень.

Пицца 2 Сыра на кефирном тесте

Добавил(а) Оля
24.04.13 17:13 -



Посыпаем сыром.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.



Пицца 2 Сыра на кефирном тесте

Добавил(а) Оля
24.04.13 17:13 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}