



Pizza

Pizza



Matchbox la mitad del tamaño de levadura
1 vaso de leche tibia
2 azúcares Cube
2 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
3+1/2 vaso de harina

Por Sauce;
2 tomates grandes
1 cucharada de pasta de tomate
1 cebolla pequeña
3 dientes de ajo
2 azúcares Cube
2 cucharadas aceite vegetal
1 pimiento verde largo
2 cucharadas de agua
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de tomillo

Por la parte superior;
1+1/2 vaso de queso rallado kashar
150 gramos soujouk
3 salchichas
10 rebanadas delgadas de salami
10 aceitunas

- # Coloque agua caliente, cubo de azúcar y levadura en un recipiente profundo, cuando todos los ingredientes disolver añadir la mitad de la harina y la sal, mezclar y añadir el resto de la harina, amasar bien.
- # Cubra la masa y el resto por media hora.
- # Mientras tanto preparar la salsa. Coloque el tomate rallado, la cebolla finamente rebanadas, ajo, pimiento verde largo, cubo de azúcar, aceite, agua, pasta de tomate y la sal en la olla.
- # Cocine estos ingredientes a fuego medio revolviendo de vez en cuando durante 15 minutos, añadir el tomillo, previa retirada de la olla de la estufa, y se deja enfriar.
- # Engrase una bandeja de horno grande, y el lugar descansaba la masa en la bandeja de forzar con la punta de tus dedos.
- # Vierta la salsa en toda la masa, y sentar las kashar queso a la salsa y rodajas de salame lo largo de los quesos, soujouk, embutidos y aceite de oliva de todo.
- # Cocine en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C por 30 minutos, sin embargo el tramo que desee, servir caliente.

Nota: Puede dividir la masa en 4 trozos y utilizar los mismos ingredientes en el mismo mediciones para obtener pequeñas pizzas.