



Пицца с помидорами

Domatesli Pizza



1 стакан теплой воды
0,5 стакана подслн. масла
1 пачка разрыхлителя
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
5-6 помидоров
1 крупный перец
10 шт. маслин
1 зубчик чеснока
1 ч.л. тимьяна
0,5 ч.л. соли
Посыпать сверху:
2 стакана тертого сыра

Смешать теплую воду, масло и соль, разрыхлитель и добавляя муку замесить средней упругости тесто.
Тесто накрыть и оставить на 10-15 минут.

2 помидора натереть на терке, третий порезать полукольцами, чеснок порубить.

Тесто посыпать мукой и раскатать лепешку размером с круглую форму для выпечки. Лепешку поместить в смазанную маслом форму.

На лепешку посыпать немного тертого сыра, затем выложить тертые помидоры, посыпать тимьяном.

Затем посыпать перец и маслины. Порезанные полукольцами помидоры также разложить, посолить.

Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь несколько минут.

Достать из духовки, посыпать оставшимся сыром и снова поставить в духовку. Печь пока сыр расплавится и слегка поджарится.

Подавать порезав треугольниками.

Сыр можно использовать любой, как пожелаете.