



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Пицца «Неаполь»

Napoli Pizzası



1 кубик сырых дрожжей  
1 ч.л. сахара  
1,5 стакана теплой воды  
3 ст.л. растит. масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для соуса:  
4 стакана тертых на терке помидоров  
1 ст.л. томатной пасты  
3 ст.л. оливкового масла  
1 ч.л. соли  
1 ч.л. сахара  
Сверху:  
5 стаканов тертого на терке сыра «Моцарелла»  
7-8 веточек базилика  
2 ст.л. оливкового масла

# Растворить в теплой воде дрожжи и сахар. Добавить масло, соль и добавляя муку замесить не пристающее к рукам тесто.

# Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.

# Для соуса: В кастрюлю положить тертые помидоры, томатную пасту, оливковое масло, соль и сахар. Поставить на огонь и варить на среднем огне регулярно помешивая до состояния соуса.

# Тесто разделить на 4 равные части. Посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.

# Сверху смазать соусом, оставляя края не смазанными, посыпать сыром Моцарелла и положить листики базилика.

# Края смазать оливковым маслом, и положить пиццу на застланный бумагой для выпечки противень.

Поставить в заранее разогретую до 220 градусов духовку, печь пока слегка подрумянится.

# Подавать горячей.

В Италии рецепт пиццы «Неаполь» считается основным. Если нет под рукой сыра Моцарелла, можно использовать обычный.