



Пицца «Неаполь»

Napoli Pizzas



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.