



## Пицца

Pizza



Дрожжи (пол спичечной коробки)  
1,5 стакана тёплой воды  
2 кубика сахара  
2 стол.ложки раст.масла  
1 чайн.ложка соли  
3,5 стакана муки  
Для соуса:  
2 спелых помидора  
1 стол.ложка томат.пасты  
1 репч.лук  
3 дольки чеснока  
2 кусочка сахара  
2 стол.ложки раст.масла  
1 зелёный перец  
2 стол.ложки воды  
1 чайн.ложка соли  
1 чайн.ложка тимьяна  
Для начинки:  
1,5 стакана тёртого сыра  
100гр.копч.колбасы  
3 сосиски  
5 тонких кусочков варён.колбасы  
10 оливок

- # Размешать дрожжи и сахар в тёплой воде, высыпать половину муки, посолить, помешать, добавить раст.масло, оставшуюся муку и замесить тесто.
- # Тесто накрыть полотенцем и дать настояться 30минут.
- # Приготовить соус: на небольшую сковороду положить тёртые на тёрке помидоры, мелко рубленные лук, чеснок, зел.перец, сахар, масло, воду, томат.пасту, посолить.
- # Тушить на среднем огне 15минут, постоянно помешивая. Снять с огня, посыпать тимьяном, остудить.
- # Противень смазать маслом, надавив пальцами, раскрыть тесто размером с противень.
- # По всему тесту полить соус, посыпать тёртый сыр, выложить по всей поверхности тонко порезанные кусочки варён.колбасы, копч.колбасы, сосиски и оливки.
- # Запекать в заранее разогретой духовке 30минут, при температуре 180. Порезать на кусочки, подавать горячим.

Тесто можно разделить на 4 равные части и раскатать на круглые пиццы. (Продукты те же)