



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

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 30 минут.
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 15 минут, 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 30 минут, при температуре 180. Порезать на кусочки, подавать горячим.

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