



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

Маленькие Пиццы

Pidecik



1 яйцо
Пол стакана не сладкого йогурта
Пол стакана тёплой воды
2 стол.ложки раст.масла
2 кубика сахара
Щепотка соли
3 стакана муки
Дрожжи(пол спич.коробки)
250гр.брынзы
2-3веточки петрушки
1 чайн.ложка красн.молот.перца

- # В глубокую посуду налить пол стакана тёплой воды,положить дрожжи,сахар,помешать.
- # Добавить яйца,йогурт,соль,2стакана муки,помесить.
- # Добавить масло,стакан муки,продолжать месить.Накрыть влажным полотенцем и дать настояться 1 час.
- # Тесто разделить на 8 равных частей.
- # Каждую часть раскатать на круглые лепёшки (15см.по диагонали).
- # В серединку положить тёртую на тёрке брынзу,петрушку и красн.перец.
- # Края лепёшки немного приподнять,придать форму пиццы.
- # Маленькие пиццы разложить на немного смазанный маслом противень,сверху немного полить водой из йогурта,дать настояться ещё 30минут.
- # Запекать в заранее разогретой духовке 30минут,при температуре 210.

Пиццы нельзя запекать при низкой температуре,иначе тесто получится сухим.