

Грибная пицца

2011-06-18 23:34:44



Продолжая развивать тему вегетарианства я решила приготовить грибную пиццу. А вы знаете, это очень вкусно! Только грибы нужно брать свежие и лучше всего лесные, тогда ваша пицца будет настолько ароматной, что сбегутся все соседи 😊

Итак, нам понадобится:

150г муки

1 ч.л. сахара

2 ст.л. оливкового масла экстра-класса

5г. свежих дрожжей

1 ч.л. соли

100 мл. воды (сколько возьмёт тесто) **Начинка:** свежие шампиньоны томатный соус (томатное пюре (не паста) + итальянская приправа +оливковое масло+морская соль) зеленый лук, рукола, базилик помидорчики черри каперсы или оливки 0,5 ст. натёртого сыра

Муку просеиваем на стол горкой, делаем в центре ямку. Дрожжи и сахар разводим в тёплой воде и ждём до поднятия "шапочки".

Добавляем в муку соль и постепенно добавляя воду с дрожжами замешиваем тесто. В самом конце добавляем оливковое масло и оставляем тесто накрытым в тёплом месте на полчаса.



Тесто раскатываем в круг. Грибы, зеленый лук и томаты черри нарезаем. По тесту распределяем

Готовим вместе с Нямой

Грибная пицца

томатный соус, засыпаем зеленым луком, добавляем грибы, каперсы/оливки и томаты черри.

Также можно добавить сушёный базилик. Кстати, на днях читала, что базилик используется в [питании ребенка при запорах](#), а также против головной боли, желудочных болях, вздутии живота, отсутствии аппетита, изжоге. Так, что это пицца не просто вкусная, но и очень полезная!

Ставим в разогретую до 200°С духовку и через 10 минут засыпаем пиццу сыром. Готовим ещё 10-15 минут.

Когда пицца немного остыла, смешиваем промытый базилик с руколой, заправляем оливковым маслом и солью, выкладываем салатную смесь на пиццу и готово!

Безумно вкусная пицца, настоящий вкус Италии!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru