

Пицца с морепродуктами

2011-01-13 14:56:15



После новогодних праздников совершенно не хочется напрягать себя готовкой и тяжёлой пищей, устада - лучший вариант на такие дни!

Итак, нам понадобится: Рыба и море продукты - кто сколько любит Горсть каперсов (можно заменить зелёными оливками) Сухие травы итальянской кухни Оливковое масло экстра-класса 1 зубчик чеснока

Сыр Для теста: 250 г просеянной муки

10 г свежих дрожжей

1 щепотка сахара

1/4 ч. л. соли

2 ст.л. оливкового масла немного воды, сколько возьмёт мука

Я делала два варианта: первый с томатным соусом, а второй с ароматным маслом.

- Тесто делаем в хлебопечке или обычным способом: дрожжи разводим в тёплой воде и добавляем щепотку сахара, оставляем до поднятия шапочки.

- Муку просеиваем на стол, добавляем соль, в центре делаем ямку и, постепенно подливая воду с дрожжами, замешиваем тесто, в самом конце добавляем оливковое масло и месим до тех пор, пока тесто не станет эластичным. Накрываем тесто полотенцем и оставляем на час в тёплом месте.

- Для масла: 2 ст.л. оливкового масла смешиваем с 1 ст.л. трав итальянской кухни, 1 измельчённым зубчиком чеснока и щепоткой соли, оставляем на полчаса.

- Для томатного соуса: 2 ст.л. томатного пюре солим и перчим, добавляем итальянские травы, 1 ст.л. оливкового масла и оставляем на полчаса.

- Готовое тесто разделяем на две части, делаем из них два круга для пицц.

- На одну пиццу кисточкой наносим ароматное масло, на другую томатный соус.

- Распределяем морепродукты, каперсы, сыр и перчим.



Готовим вместе с Нямой

Пицца с морепродуктами

- Выпекаем при 200°С - 15 минут.



На самом деле, очень сложно описать чёткие пропорции для пиццы, всё-таки это блюдо, в котором количество ингредиентов зависит только от вас.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru