Пицца с соусом из артишоков

2011-10-21 13:55:44

Впервые пиццу с соусом из артишоков я попробовала в итальянском кафе, пицца была очень нежной и вкусной! Из Италии я привезла несколько баночек консервированных артишоков, у нас их очень сложно (но возможно) найти, и сегодня я сделала эту потрясающую пиццу в домашних условиях!

Нам понадобится:
300 г муки
10г свежих дрожжей
1/2 стакана теплой воды
2 ст.л. оливкового масла
1/2 ч. л. соли 0,5 ст.л. сахара **Начинка:** Всё, что угодно: помидоры, пепперони, пармезан, грибы, курицу и т.д... но не очень много, чтобы главным был соус. **Для соуса:** Консервированные в масле артишоки Соль, перец 2 ст.л. натёртого пармезана травы итальянской кухни

Тесто замешиваем в хлебопечке или обычным способом: дрожжи разводим в тёплой воде с сахаром и отставляем до поднятия "шапочки".
Муку просеиваем горкой, добавляем соль и начинаем постепенно вливать воду с дрожжами, замешивая тесто. В самом конце добавляем оливковое масло, кстати его тоже можно взять из баночки с артишоками. Оставляем тесто на 40 минут для подъёма.
За это время готовим начинку: пепперони или курицу тоненько нарезаем. Кстати, на днях я мариновала куриное филе для салата и остатки мне как раз пригодились в пиццу. Посмотрите замечательные салаты с курицей, чтобы приготовить два блюда сразу!
Сыр натираем и подготавливаем остальные ингредиенты.
Арчишоки измельчаем в блендере в пюре, с 3 ст.л. оливкового масла из той же банки, солью, перцем, травами и пармезаном. Получается ароматное пюре!
Подошедшее тесто раскатываем в большой тоненький круг (или в два небольших), всю поверхность полностью смазываем соусом из артишоков. Сверху выкладываем остальные ингредиенты и выпекаем пиццу в разогретой духовке 15 минут при 200°С. Готовую пиццу обильно засыпаем пармезаном и подаём тут же.
Очень вкусно!!! Приятного аппетита!!!!

И на заметку москвичам - в магазине Утконос всегда продаются свежие артишоки и периодически завозят консервированные, а в магазинах Метро практически всегда есть и свежие и консервированные.

© **www.njama.ru**