

Пицца «Пепперони»

2011-02-18 13:08:11



Я называю себя настоящим пиццеманом =) Не представляю как жила бы без этого блюда, сейчас для меня [приготовить пиццу](#) настолько просто, как и сделать обычный бутерброд, поэтому я всегда готова побаловать гостей отменной пиццей !

У меня есть мечта - хотя бы разок заглянуть в Неаполе на кухню и понаблюдать как её делают итальянцы!

Итак, нам понадобится: Для теста (на 2 пиццы): 15г. свежих дрожжей

250 мл теплой вода

щепотка соли

2 ст.л. оливковое масла

□ 350 г муки Для начинки: Натёртый Пармезан

Колбаса Пепперони Сыр с голубой плесенью Каперсы или оливки Томатный соус: томатное пюре+оливковое масло+кайенский перец+травы итальянской кухни+соль

- Дрожжи разводим в тёплой воде и оставляем на 10 минут.
- Муку просеиваем горкой, добавляем соль, в центре делаем углубление и постепенно добавляя дрожжи замешиваем тесто, в самом конце добавляем масло. Оставляем на полчаса в тёплом месте.
- Или замешиваем тесто в хлебопечке, в режиме "пицца" (40 минут).
- Разделяем тесто на две части и раскатываем в круги.
- Смазываем всю поверхность томатный соусом, засыпаем пармезаном и распределяем начинку.
- Запекаем 15 минут при 200°C.

Приятного аппетита =)

© www.njama.ru