

Рецепты

Пицца Салами



Подготовка

Просейте муку в миску. При перемешивании растворите свежие дрожжи в 100 мл теплой воды. Налейте раствор дрожжей в лоток для муки, смешайте с небольшим количеством муки и оставьте на 10 минут. Посолите, добавьте оставшуюся воду и оливковое масло и хорошо вымесите до образования однородного теста. Накройте крышкой и оставьте на 1 час в теплом месте. Тесто еще раз вымесите.

Лук мелко нарежьте, обжарьте с 2-мя столовыми ложками масла, добавьте помидоры, тушите на среднем огне около 10 минут.

Добавьте базилик и приправьте томатный соус солью и перцем.

Нарежьте салами на тонкие полоски.

Раскатайте тесто и выложите на него томатный соус. Поместите полоски салами сверху и посыпьте сыром. Затем запекайте прямо на разогретой шамотной плите.

300 °C | Время выпечки 2 минуты

Ингредиенты для теста

400 г пшеничной муки типа 550

1/4 кубика свежих дрожжей и

275 мл чуть теплой воды

50 мл оливкового масла

1 столовая ложка соли

Ингредиенты для томатного соуса

оливковое масло

500 г порезанных помидоров

1 ч.л. базилика

1 луковица (соль) и перец

Ингредиенты начинки

200 г салами

200 г тертой моцареллы



СОВЕТ!

Пицца готовится в хорошо разогретой печи всего за 1–2 минуты.
Готово!

