



Королевская пицца

“ Благодаря нашему рецепту теста для королевской пиццы вы можете отправиться в гастрономическое путешествие в Италию! Пицца «Неаполитанская», «Три сыра» или «Маргарита»... ждет только вас! ”

Для: 4 человека

Подготовка: 10 минут

Приготовление: 10 минут

Сложность: ★★★

Аксессуары:



Ингредиенты

Для теста:

400 г муки
2 ст. л. оливкового масла
4 г сухих дрожжей
2 ч. л. соли
220 мл теплой воды

Для начинки:

1 шарик моцареллы
2 ломтика вареной ветчины
120 г шампиньонов
3–4 ст. л. томатного соуса

Приготовление

- 1-** Приготовьте тесто: смешайте муку, оливковое масло, дрожжи и соль в чаше из нержавеющей стали с крюком для плотного теста. Установите крышку. Включите на скорости 1.
- 2-** Наливайте теплую воду и не выключайте до тех пор, пока тесто не образует шар.
- 3-** Дайте тесту подняться в два раза.
- 4-** Подготовьте пиццу: нарежьте моцареллу и ветчину небольшими кусочками, а грибы – пластинками. Намажьте томатный соус на тесто, которое вы предварительно раскатали, разложите половину кубиков моцареллы и расположите кусочки ветчины и грибов.
- 4-** Положите сверху оставшуюся моцареллу.
- 5-** Выпекайте около 10 минут в духовке, предварительно разогретой до 260°.