

Домашняя пицца "4 сыра, а может даже 6"



Что нужно:

- ДЛЯ ТЕСТА: сухие дрожжи - 6 г;
- вода - 180 мл;
- сахар - 2 ч. л.;
- мука - 400 г;
- соль - 2 щепотки;
- раст. масло - 60 г.
- ДЛЯ СОУСА: рикотта - 2 ст. л.;
- творожный сыр - 4 ст. л.;
- перец - по вкусу;
- сливки 33% - 2 ст. л.;
- ДЛЯ НАЧИНКИ: сыр дорблю - 100 г;
- сыр бри - 160 г;
- сыр классический - 100 г;
- моцарелла - 160 г.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты для теста.
2. Готовим опару - смешиваем дрожжи, воду и сахар.
3. Ставим в тёплое место на 15 минут до образования пенной шапочки.
4. В отдельную миску просеиваем муку.
5. Затем туда отправляем соль, масло и уже подготовленные дрожжи.
6. Замешиваем мягкое однородное тесто. Перекладываем его в глубокую миску (предварительно смазанную маслом), накрываем пищевой плёнкой и убираем в тёплое место на 1 час, для подъёма.
7. Подготавливаем ингредиенты для соуса.
8. Смешиваем их до однородности.
9. Достаём наше тесто и снимаем плёнку.
10. Раскатываем круг, укладываем на противень (сразу на пергаментную бумагу) и создаём небольшие бортики.
11. Выкладываем наш соус. Бортики не должны дать ему вытекать.
12. Начинаем выкладывать наши сыры. Каждый на 1/4 пиццы.
13. Обязательно привлекайте к приготовлению пиццы детей. Они шикарно справляются и это чудесное семейное времяпровождение.
14. Также выкладываем третий сыр.
15. Затем 4-ый. Классический сыр, конечно же, натираем.
16. Ещё раз проверяем бортики, если нужно подправляем.
17. Духовку разогреваем до 200 градусов и ставим туда пиццу.
18. Выпекаем 15 минут.