Домашняя пицца "Моя любимая"



Что нужно:

- Ингредиенты для теста: мука - 3,5 стакана;
- вода тёплая - чуть больше стакана;
- масло растительное - 2 ст. л.;
- дрожжи сухие - 1 мал. пакетик;
- сахар - 1 ст. л.;
- соль - по вкусу.
- Ингредиенты для начинки пиццы: ветчина - 200 г;
- ананас (консервированный) - 1 банка;
- сыр - 200 г;
- специя французские травы - по вкусу.
- томатная паста - 350 г;
- масло растительное - для смазывания пергамента;
- лист пергамента.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты для теста.
2. Просеиваем муку.
3. Добавляем в неё соль.
4. Разводим в теплой воде дрожжи, сахар и добавляем растительное масло
5. Оставляем на 1-2 минуты.
6. Добавляем в муку наши дрожжи.
7. Замешиваем тесто и убираем в тёплое место на 1 час.
8. Подготавливаем наши ингредиенты для начинки.
9. Укладываем на противень лист пергамента и смазываем его маслом.
10. Руками распределяем тесто по пергаменту в форме круга. И сделайте невысокие бортики по краям.
11. Распределяем нашу томатную пасту. И обильно посыпаем французскими травами.
12. Слегка присыпьте натёртым сыром.
13. Ветчину нарезаем полосками.
14. Распределяем её по пицце.
15. Далее раскладываем ананасы.
16. Хорошенько посыпаем нашим оставшимся натёртым сыром.
17. Выпекаем 15 минут при 180 градусах.