

Домашняя пицца



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человек)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 200 г
- Зелень петрушки по вкусу
- Мука 175 г
- Начинка по вкусу
- Растительное масло 1 ст. л
- Соль по вкусу
- Соль 0,25 ч. л.
- Сухие дрожжи 1 ч. л.
- Твердый сыр 80 г
- Теплая вода 125 мл

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Самый лучший подарок, который могут сделать папа и ребенок своей любимой маме - это приготовить вкусный ужин. Блюдо не обязательно должно быть сложным и изысканным, главное сделать его с душой. Мы думаем, что аппетитная домашняя пицца - супер идея. Каждый папа и малыш справятся на Ура!

1. Соедините и перемешайте сухие ингредиенты: муку, дрожжи, соль.
2. В отдельной емкости соедините воду и растительное масло.
3. Перемешайте сухие и жидкие ингредиенты.
4. Натрите сыр на средней терке.
5. Порежьте колбасу кружочками.
6. Мелко нарежьте зелень петрушки.
7. Подошедшее тесто раскатайте в круглый корж, предварительно посыпав стол мукой.
8. Поместите тесто на противень, застеленный пергаментом и смазанный растительным маслом.
9. Смажьте тесто мякотью томатов в кубиках.
10. Посолите по вкусу и сверху выложите начинку.
11. Посыпьте сверху сыром.
12. Запекайте домашнюю пиццу в разогретой духовке до 200 градусов, 15-20 минут.
13. Ароматная и сочная пицца готова! Вашим мама понравится точно. Приятного аппетита!