

Домашние мини-пиццы



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человека)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 400 г
- быстрорастворимые дрожжи для пирогов 3 ч.л.
- молоко 100 мл
- моцарелла 120 г
- мука 400 г
- оливковое масло - по вкусу
- орегано по вкусу
- сливочное масло 140 г
- соль 1 ч.л.
- яйцо 1 шт



Приготовление

1. Разогреваем духовку до 200 градусов.
2. Смешиваем муку и сливочное масло, добавляем яйцо, соль, дрожжи и молоко.
3. Раскатываем тесто с помощью скалки и вырезаем круглые формы для будущих мини-пицц. Выкладываем их на противень.
4. Сверху кладем протертые томаты Pomì, приправляем оливковым маслом, орегано и солью по вкусу и с помощью чайной ложки все аккуратно распределяем по формам.
5. Ставим пиццу в духовку и запекаем 7-8 минут.
6. Вынимаем из духовки и добавляем измельченную моцареллу на каждую мини-пиццу.
7. Снова ставим в духовку и запекаем 5-6 минут. Приятного аппетита!