

detkityumen.ru

Новогодняя пицца



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Вода 90 мл

Дрожжи сухие 1 ч. л.

Масло подсолнечное 1 ст. л.

Мёд 10 мл

Мука 1 ст. л.

Соль 1 щепотка

Приготовление:

Любимая и вкусная пицца всегда украсит новогодний стол!

1. Налить в миску тёплую воду. Добавить дрожжи и мёд. Перемешать.
2. Добавить масло и соль.
3. Просеянную муку добавить.
4. Начинать месить до получения гладкого, эластичного не липнущего к рукам, теста.
5. Оставить тесто на 10-15 минут в тёплом месте, чтобы оно увеличилось в объёме примерно в 1,5 раза.
6. Растянуть руками тесто по противню. Средняя толщина теста должна быть 0,5 см.
7. Намазать тесто сверху майонезом.
8. Разложить начинку (салями, ветчина, консервированные шампиньоны, лук, помидоры, перец).
9. Натереть сверху сыр.
10. Поставить в духовку на 15-20 мин.

Приятного аппетита! С наступающим Новым годом!

16.12.2015

[Гульнарочка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/334/