

detkityumen.ru

ЖАРЕНАЯ ПИЦЦА.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста:

Вода 250 гр.

Соль щепотка.

Дрожжи сухие 1 ч/л.

Мука пшеничная 2,5 стакана.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

Колбаса докторская 150 гр.

Сыр Рикотта 200 гр.

Сыр Моцарелла 150 гр.

Перец черный молотый по вкусу.

Листья базилика по вкусу.

Приготовление:

Жареная пицца - одна из самых любимых неаполитанских уличных блюд в мире! Секрет этой пиццы, кроется в правильном гладком и шелковистом тесте, которое способно вместить в себя вкусную начинку. Вариант, в котором в качестве начинки используется колбаса и сыр, является одним из классических. Именно эту версию жареной пиццы и хочу вам предложить сегодня.

Чтобы приготовить жареную пиццу с колбасой и сыром необходимо прежде всего сделать тесто. Для этого нужно воду смешать с сухими дрожжами. В отдельной посуде муку смешать с солью, потом добавить воду с дрожжами и замесить тесто. Тесто не должно быть слишком жидким.

Оставить тесто минут тридцать отдыхать и подниматься, сверху накрыть пленкой. Спустя назначенное время, из теста сделать форму колбасы и разрезать на порции. С каждой порции сделать шарики, положить их в противень, накрыв пленкой и оставить подниматься часа два.

В это время можно заняться приготовлением начинки. Для этого колбасу и сыр Моцарелла порезать кубиками, сыр Рикотта размять с помощью вилки.

Спустя назначенное время вернуться к тесту. Взять один шарик и с помощью рук придать ему форму диска. При этом нужно учитывать, чтобы пицца поместилась в посуду, в которой будете обжаривать пиццу.

В центр диска поместить сыр Рикотта, добавить сыр Моцарелла, колбасу, перец по вкусу и листья базилика.

После этого нужно сложить тесто пополам и плотно прижать края пальцами. Затем пиццу нужно поместить в сковороду с кипящим маслом и жарить ее с обеих сторон до образования золотистого цвета.

Готовую пиццу необходимо положить на поднос, покрытый бумажной салфеткой, чтобы впитать лишний жир. К столу подавать горячей!

Приятного аппетита!!!

Пошаговое приготовление блюда Вы можете увидеть на канале YouTube [ЗДЕСЬ](#).

04.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/631/