

www.detkityumen.ru

## ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Мука 500 гр.

Вода 300 мл.

Растительное масло 30 гр.

Соль до 10 гр.

Дрожжи 6 гр.

Сахар 5 гр.

Слоеное тесто 1 пластина.

Молоко 2 ст. /л.

Желток 1 яйца.

**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:**

Помидоры 4 шт.

Ветчина 300 гр.

Сыр 200 гр.

Приготовление:

Мягкая основа, вкусная и ароматная начинка и аппетитная хрустящая поверхность! Что это? Это пирог из классического дрожжевого теста, приправленного томатным соусом, ветчиной, сыром и покрытый сверху слоем слоеного теста. Это блюдо обладает способностью покорить каждого своей простотой и вкусом. Оно отлично подойдет, чтоб перекусить или быстро пообедать.

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

08.05.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» [www.detkityumen.ru/recipe/700/](http://www.detkityumen.ru/recipe/700/)