

detkityumen.ru

## РУЛОННАЯ ПИЦЦА.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста:

Вода 300 мл.

Мука 500 гр.

Оливковое масло 3 ст./л.

Соль щепотка.

Сухие дрожжи 1 ч./л.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

Томатная паста 3 ст./л.

Вода кипяченая 150 мл.

Соль по вкусу.

Итальянские травы 1 ч./л.

Моцарелла 200 гр.

Маслины 90 гр.

Колбаса салями 40 ломтиков.

Оливковое масло 3 ст./л.

Приготовление:

Пицца - это потрясающее блюдо, которое нравится и взрослым, и детям! Существует много способов ее приготовления, а разнообразие начинок просто поражает. Сегодня предлагаем отойти от традиционного способа приготовления открытой пиццы и приготовить рулонную. Это довольно известная пицца, распространенная по всей территории США, где она всеми любима, высоко ценится и имеет название Стромболи пицца. В сегодняшнем рецепте мы используем классическое тесто для пиццы и всеми любимые компоненты. Получается

аппетитное и очень вкусное блюдо. Попробуйте его обязательно!

*Процесс приготовления можете увидеть здесь*

[Ссылка](#)

23.07.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/736/](http://detkityumen.ru/recipe/736/)