Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Пицца с фаршем и болгарским перцем

6 февраля 2013 11:45 · https://open-cook.ru/recipes/pitstsa-s-farshem-i-bolgarskim-pertsem



Мой папа не понимает пиццу из пиццерий и из разных доставок, ему не нравится тонкая и сухая лепешка теста, очень маленькое количество начинки, кетчуп вместо соуса (от кетчупа у него изжога) и высокая цена. Поэтому мама готовит пиццу дома, по-русски, с пышным тестом и обилием начинки. А мы в этот раз готовили пиццу из своего вкусного теста . Ну вы понимаете? Чтобы было вкусно и сытно.

Тесто делаем вот по этому рецепту , из него мы сделали три пиццы, одну большую и две поменьше. Количество ингредиентов дается на одну пиццу, т.е. на 1/3 теста.

Для этой небольшой пиццы понадобилось:

- 100-150 гр фарша (я брала смесь свиного и говяжьего)
- 1/3 среднего сладкого болгарского перца
- 1/3 средней луковицы
- соль, перец
- немножко петрушки (по желанию)
- сыр (берите тот, что любите и столько – сколько хотите)

Для томатного соуса:

- В сезон лучше брать спелые помидоры, но сейчас зима и то розовое и твердое, что именуют томатами лучше не покупать, от греха подальше. Я использую томаты в собственном соку, на три пиццы у меня ушло около 200 гр.
- зеленый базилик (по вкусу)
- соль, перец черный молотый

Если у вас сейчас под рукой есть спелый помидоры, то обдайте их кипятком и тут же отправьте в холодную воду, снимите кожуру и натрите их на мелкой терке. Или протрите помидоры через сито. Если будете взбивать их блендером, то они потеряют свой насыщенный красный цвет.

Если же у вас томаты в собственном соку, то натираете помидоры на терке (кожицу снимаем) и соединяете с соком, тем самым собственном из банки.

Все это солим, перчим и рвем в эту смесь листья зеленого базилика, рвем руками мелко и перемешиваем.



Теперь обжариваем фарш с луком, солим и перчим.



Перец нарезаем кольцами, толщину выбираете сами (шампиньоны пойдут в другую пиццу)



Помните в начале было написано про то, что тесто разделили на три части, одну побольше и две поменьше? Вот эти две части теста мы будем запекать вместе, но с разными начинками.

Я раскатала из теста две лепешки (не тонко, чтобы они пышненькие были) продолговатых и выложила их на противень, смазанный растительным маслом (выпекать пиццы мы будем при высокой температуре, которую бумага для выпечки не выдерживает, но тесто отличное и не пригорает к противню).



Смазываем лепешки томатным соусом.



Выкладываем на лепешку фарш.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

И перец.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Посыпаем сверху “сыриком” и ставим в духовку, разогретую, до…максимума, я поставила на 240 градусов, чтобы без фанатизма. Мне тут сказали, что не надо держать пиццу в духовке долго, достаточно 5-10 минут. Тесто у нас получилось отличное и пицца прекрасно приготовилась за 7 минут.



Да и то мы перестарались, через 5 минут уже можно было вынимать.



Ну и можно измельченной петрушкой посыпать.



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

Марика # 09:08 9.10.2013

Сделала пиццу с фаршем,вкуснотища))))

Оксана # 21:40 13.11.2015

Очень удачное тесто для пиццы. Я еще сверху заливаю майонезом с яйцом (домашний майонез перемешиваю с яйцом) .Пицца получается очень сочная и нежная.