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

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

Пицца с салями и шампиньонами

6 февраля 2013 16:31 · https://open-cook.ru/recipes/pitstsa-s-salyami-i-shampinonami



Ну да, еще одна “нажористая” пицца, как говорит один мой знакомый. Колбаска, грибочки – все как мы любим :)

Тесто делаем вот по этому рецепту , его хватит на две большие или три поменьше пиццы.

Нужно:

- колбаса “салями”, берите столько, сколько вам надо. У меня на треть теста ушло примерно 50 гр. Колбасу нужно тонко порезать, а можно попросить в магазине и там с помощью слайсера вам сделают тонкие ломтики.
- примерно 3-4 средних шампиньона на треть теста

- соль, перец черный молотый
- сыр, какой любите и столько, сколько хотите.
- немножко измельченной петрушки по желанию

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.



Шампиньоны тонко шинкуем (не обязательно, нарезайте как хотите).



Раскатываем тесто, я сделала две лепешки (одна с салями и грибами, вторая с фаршем и перцем) и раскатала их не очень тонко, чтобы получились пышненькие пиццы. Укладываем 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 их томатным соусом.



Выкладываем на лепешки салями и грибы. Ломтики колбасы можно подвернуть, это не нужно, но забавно.



Посыпаем сверху сыром 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.



Уже готовую пиццу можно посыпать измельченной петрушкой, если хотите.



Приятного аппетита!



Комментарии: 2



Саня # 16:25 9.11.2015

Класс ! Спасибо !



123 # 13:32 6.12.2015

слишком толсто, это не пицца