



Открытая кухня  
Анны Нечаевой  
[open-cook.ru](http://open-cook.ru)

[open-cook.ru](http://open-cook.ru) » Выпечка несладкая » **Пицца с моцареллой и помидорами черри**

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](http://ok.ru/opencook)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](http://vk.com/opencook)

## Пицца с моцареллой и помидорами черри

6 февраля 2013 17:05 · <https://open-cook.ru/recipes/pitstva-s-motsarelloj-i-pomidorami-cherri>



[open-cook.ru](http://open-cook.ru) Открытая кухня Анны Нечаевой

Вот в этой пицце все сложилось, и сладкие помидорки черри, и ароматный зеленый базилик, и оливковое масло (вкус которого я только недавно начала осознать, оно мне раньше не нравилось), и вкусное тонкое тесто.

Красивая, с ароматом на весь дом, очень-очень вкусная...

Тесто делаем вот по этому рецепту

### Для начинки:

- помидоры черри (сколько не жалко)
- сыр Моцарелла (у меня было два шарика **весом чуть больше 100 гр**)

- несколько листьев зеленого базилика

### 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.



Тесто из рецепта я делила на одну часть побольше и две поменьше. Вот из большей части и будет эта пицца. Раскатываем тесто для нее в тонкую лепешку. Если у вас (как и у меня) не получается раскатать тесто в ровный круг, не стоит сходить с ума и пытаться вырезать

его по окружности тарелки. Я пересмотрела множество передач про пиццу и прочла много журналов, такой ерундой никто не страдает. **Как есть, так и выкладываем на противень, смазанный растительным маслом (выпекать пиццы мы будем при высокой температуре, которую бумага для выпечки не выдерживает, но тесто отличное и не пригорает).**



Смазываем нашу лепешку томатным соусом.



Выкладываем помидорки, разрезанные пополам.



Моцареллу я нарезала кружочками, хотя можно было и разломать на кусочки.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Так же хаотично как черри, выкладываем на тесто сыр.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

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, хотя можно было **на 5**, а то сыр у нас не просто расплавился, но еще успел и зажариться.





Только что освобожденную из духовки пиццу сбрызгиваем оливковым маслом, несколько капель всего, если вы не поклонник оливкового масла. И разбрасываем по ней листочки базилика.



Приятного аппетита!



## Комментарии: 1



Гость # 11:32 10.03.2018

Мне нравится, я,дола, ребёнкупить, понравилось 🍌🍌🍌🍌🍌