



# Эльзасская пицца

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 25 Mins  
Время простоя 1 Hrs  
Время приготовления 8 Mins  
Порции 4  
прибор Combair SL с 2015 года

## Приготовление

200 г муки пшеничной в/с

½ ч. л. соли

¼ кубика дрожжей

125 мл воды

1 ст. л. оливкового масла

Покрошить дрожжи, смешать с мукой и солью. Добавить воду и оливковое масло, вымесить мягкое, однородное тесто.

Накрыть тесто и оставить его подходить при комнатной температуре прим. на 1 ч. Его объем должен увеличиться в два раза.

120 г сметаны

1 пучок лука-батун

60 г жареного шпика

2 ст. л. сыра сбринц, тертого

Соль

Перец

Нарезать лук-батун тонкими кольцами, нарезать жареный шпик кусочками шириной 1 см.

### **Разогреть рабочую камеру до 240 °C Hot air**

Разделить тесто для пиццы на четыре части, немного посыпав поверхность мукой, раскатать очень тонкие овалы. Уложить по два пласта теста на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Обмазать сметаной так, чтобы по периметру еще оставался свободный край. Приправить солью и перцем.

Распределить на тесто шпик и лук-батун, сверху посыпать сыром-сбринц.

Поставить противни с пиццами на 1-й и 3-й уровень предварительно прогретой камеры. Запечь.

### **Put the pastry in**

**Hot air 240 °C в течение 8 Mins**





## Советы

---

Можно не готовить тесто самостоятельно, а использовать готовое тесто для эльзасской пиццы.

## Аксессуары

---

2 противня

