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-батуна

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

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019