



Пицца

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 50 Mins
Время простоя 1 Hrs 30 Mins
Время приготовления 9 Mins
Порции 4
прибор Combair SE с 2015 года

Приготовление

260 г пшеничной муки в/с
15 г дрожжей, свежих, раскрошенных
165 мл воды, чуть теплой
1 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. соли

Замесить из всех ингредиентов однородное тесто. Дать тесту подняться вдвое, оставив его на 1–1,5 ч в миске, накрытой влажным полотенцем, при комнатной температуре.

300 г очищенных томатов в собственном соку, из банки
2 ломтика ветчины, вареной
4 сердцевинки артишоков, консервированные
5 оливок, черных, без косточек
2 шампиньона, больших
150 г моцареллы
соль
перец, молотый
майоран, сушеный

Разогреть рабочую камеру до 250 °C PizzaPlus

Размять очищенные томаты в собственном соку вилкой, переложить в дуршлаг, чтобы стек сок. Масса томатов должна уменьшиться на 150 г. Приправить соус солью, перцем и майораном.

Нарезать ветчину полосками. Разрезать сердцевинки артишоков на четыре части и разрезать пополам оливки. Нарезать шампиньоны ломтиками. Нарезать моцареллу тонкими ломтиками.

Раскатать тесто до размера противня и выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки.





Равномерно распределить томатный соус, ветчину, сердцевинки артишоков, оливки и шампиньоны на тесте, поперчить и приправить майораном по вкусу.

Сверху равномерно выложить ломтики моцареллы. Поставить противень в предварительно прогретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

PizzaPlus 250 °C в течение 9 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

