



# Пицца «Венок»

Рецепт от V-ZUG АО



ломтики пиццы с начинкой

Приготовление 1 Hrs  
Время простоя 1 Hrs 30 Mins  
Время приготовления 15 Mins  
штук 20  
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

## Тесто

500 г пшеничной муки в/с  
1 ч. л. соли  
½ кубика дрожжей (ок. 20 г)  
300 мл воды  
3 ст. л. оливкового масла

## Пицца «Венок»

150 г мини-моцареллы (20 шт.), разрезанных пополам  
10 помидоров черри, разрезанных пополам  
100 г консервированного томатного соуса

## Украшение

немного оливкового масла  
1 пучок базилика, крупно порубленного  
немного перца

## Тесто

Замесить все ингредиенты в миске так, чтобы получилось мягкое гладкое тесто. Сформировать из теста шар.





Накрыть крышкой и дождаться, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое (ок. 1 часа).

## Пицца «Венок»

---

Поделить тесто на 20 порций. На каждый кусок теста осторожно выложить по одному кусочку моцареллы и одной половинке помидора. Сформировать тесто в шарик. Выложить шарики на расстоянии 1 см друг от друга в круг на противне, выстланном бумагой для выпечки.

Накрыть крышкой и дать подняться в течение 30 минут.

В каждом шарике осторожно сделать пальцем углубление. Равномерно смазать пиццу томатным соусом. В каждое углубление положить по одной половинке моцареллы.

## Выпекание

---

Предварительно разогреть камеру до 230 °C, установив программу PizzaPlus.

Выпекать пиццу «Венок» на среднем уровне в течение 15 минут.

## Украшение

---

Сбрызнуть пиццу «Венок» оливковым маслом и слегка присыпать перцем и базиликом.

## Шаги приготовления

---

**Разогреть рабочую камеру до 230 °C PizzaPlus**

**Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.**

**PizzaPlus 230 °C в течение 15 Mins**

## Советы

---

Начинку для пиццы «Венок» по желанию можно делать из различных ингредиентов.

## Аксессуары

---

Противень

## Дополнительная информация

---

Составлен

26.01.2022

