Пицца «Венок»

Рецепт от V-ZUG AO

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