Піца "вінок"

Рецепт від V-ZUG AT



готування	1 годин
Пауза	1 годин 30 хв
Час готування	15 хв
шт.	20
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Піца в формі рулету з начинкою

Тісто

500 г борошна пшеничного вищого ґатунку

1 ч. л. солі

½ кубиками дріжджів (приблизно 20 г)

300 мл води

3 ст. л. оливкової олії

Піца "вінок"

150 г міні-моцарели (20 шт.), розрізаної на половинки

10 помідорів чері, розрізаних на половинки

100 г консервованого томатного соусу

Прикрашання

трохи оливкової олії

1 пучок базиліку, грубо подрібненого

трохи перцю

Тісто

Змішайте всі інгредієнти в мисці та вимісіть м'яке, гладке тісто. Сформуйте з тіста кульку.

Накрийте кришкою і залиште в мисці підійти приблизно на 1 годину, доки об'єм тіста не збільшиться вдвічі.

Піца "вінок"

Розділіть тісто на 20 порцій. На кожен шматок тіста обережно покладіть по одному шматочку моцарели та одній половинці помідора чері. Сформуйте з тіста кульку. Викладіть кульки на відстані приблизно 1 см одна від одної по колу на застелене папером для випікання деко.

Накрийте та залиште на 30 хвилин підійти.

Обережно зробіть пальцем заглиблення в кожній кульці. Рівномірно змастіть піцу томатним соусом. Помістіть у кожне заглиблення по половинці шматочка моцарели.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі PizzaPlus.

Випікайте піцу на середньому рівні впродовж 15 хвилин.

Прикрашання

Збризніть піцу "вінок" оливковою олією і посипте невеликою кількістю перцю та базиліка.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 230 °C PizzaPlus

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

PizzaPlus 230 °C протягом 15 хв

Поради

За бажанням начинку до піци можна зробити з інших інгредієнтів.

Аксесуари

Деко

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022