

Пицца с сушеными грибами

Автор: Administrator

15.09.2010 13:49 - Обновлено 15.09.2010 13:59



Вам потребуются: для теста: мука - 200г; соль - 1/4 ч.л.; сухие дрожжи - 1 ч.л.; вода (теплая) - около 150мл; масло оливковое - 2 ст.л.; для начинки: лесные грибы (сушеные) - около 100г; для соуса: помидоры (очищенные) - 300г; чеснок - 2 зубчик; белое вино - 1 стакан; соль, базилик (или петрушка) - по вкусу; сыр - около 50г; соль - по вкусу; масло растительное для обжаривания.

Для начинки сушеные грибы залить теплым молоком и оставить на несколько часов (или на ночь). Для соуса зубчик чеснока порезать на пластинки и обжарить в ложке растительного масла в хорошо прогретой сковороде. Затем ошпарить томаты, снять с них кожицу и измельчить. Получившуюся томатную массу выложить в сковороду, добавить базилик и томить соус около 10 минут. Дать соусу остыть.

Приготовить тесто для пиццы по любому рецепту. Например, по этому: муку просеять, смешать с солью, собрать горкой и сделать в центре лунку. В лунку влить воду и оливковое масло. Вымешивать до однородности, после чего накрыть влажной салфеткой и оставить на 1-1.5 часа. Раскатать тесто толщиной около 5-7 мм. Оставить на 20 минут, чтобы тесто еще раз подошло. Теста хватит на 2 тонкие пиццы диаметром 20 см. С грибов слить молоко, мелко порезать и обжарить на масле до хруста. Посолить грибы.

Лепешку смазать обильно томатным соусом.

Поверх соуса выложить грибы.

Пиццу обильно посыпать тертым сыром, который легко плавится. Выпекать пиццу при

Пицца с сушеными грибами

Автор: Administrator

15.09.2010 13:49 - Обновлено 15.09.2010 13:59

200С примерно 10-15 минут. Подавать на стол в той же форме, в которой она запекалась.