

Пицца «Новогодняя»



Для теста: 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка сухих дрожжей, мука (сколько возьмет), 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка подсолнечного масла.

Для начинки: 50 г варёной колбасы, 1 болгарский перец, 2 помидора, 150 г твёрдого сыра, кетчуп, майонез.

Для украшения: маринованные огурцы, колбаса, маслины, твёрдый сыр.

В тёплое молоко добавить соль, подсолнечное масло, сухие дрожжи. Постепенно всыпать порциями просеянную муку, каждый раз хорошо перемешивая. Замесить дрожжевое тесто, скатать его в колобок. Положить колобок в миску, накрыть плёнкой. Дать подойти в течение 1 часа.

Готовое тесто раскатать на рабочей поверхности, присыпанной мукой, в пласт и вырезать из него большой круг.

Выложить круг теста на смазанный маслом противень так, чтобы осталось свободное место по кругу за тестом. Разделить тесто на равные части-сектора, не прорезая до конца, как будто бы прорисовав границы. Посередине каждого кусочка внизу наложить прямоугольные кусочки теста – это будет символический ствол ёлочки.

Смазать заготовку смесью кетчупа и майонеза, взяв их в равных пропорциях. Сверху выложить начинку, её не должно быть слишком много. Затем обильно присыпать сверху натёртым на мелкой тёрке сыром.

Выпекать праздничную пиццу в заранее разогретой до 180° духовке до готовности.

Достать пиццу из духовки, немного остудить, разрезать на «ёлочки», украсить.

Время приготовления 70 минут