

Пицца с сосисками и помидорами

250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан тёплого молока.

Для начинки: *0,5 кг сосисок, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, сливочное масло, 450 г очищенных помидоров, зелень петрушки, соль, молотый черный перец.*

Перемешать мелко нарезанные сосиски, лук и зелень петрушки. Смесь выложить слоем толщиной 2 см в глиняную миску, натёртую зубчиком чеснока и смазанную сливочным маслом. Затем поставить её без крышки в горячую духовку на 20-25 минут.

На стол просеять горкой муку, сделать лунку, положить подготовленные дрожжи и соль, тщательно перемешать, добавить маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, молоко и поставить в тёплое место на 2 часа.

Раскатать из теста круг толщиной 2 см. Миску со смесью вынуть из духовки, выложить смесь на тесто. Сверху положить мелко нарезанные помидоры. Уложить круг из теста, прижать его по краям. Смазать распущенным сливочным маслом и поставить в горячую духовку на 15-20 минут.