Пицца «Гавайская»

Ингредиенты

Тесто:

- 100 г маргарина
- 1 яйцо
- ½ ч.л. соли
- 2 ч.л. сахара
- ½ ч. л. соды
- 250-300 г муки

Начинка:

- 3 помидора или 50 г томатной пасты
- ½ банки консервированных ананасов
- 100 г ветчины
- 100 г сыра

Приготовление

- Яйцо немного взбить, добавить соль, сахар и гашёную соду и всё перемешать.
- Затем добавить размягченный маргарин и перемешать.

Приготовление

- Добавить муку и замесить тесто.
- Тесто должно быть не очень крутым.

Приготовление

- Сыр натереть на мелкой терке.

Приготовление

- Ветчину нарезать соломкой или кубиками.

Приготовление

- Готовое тесто раскатать толщиной 3-4 мм и выложить на смазанный лист.

Приготовление

- Тесто смазать томатной пастой или выложить одним слоем тонко нарезанные помидоры.

Приготовление

- Выложить нарезанные ананасы и ветчину.

Приготовление

- Пиццу посыпать сыром.
- Поставить в разогретую до 180 ° духовку и выпекать в течение 20-25 минут.

Приятного аппетита!