

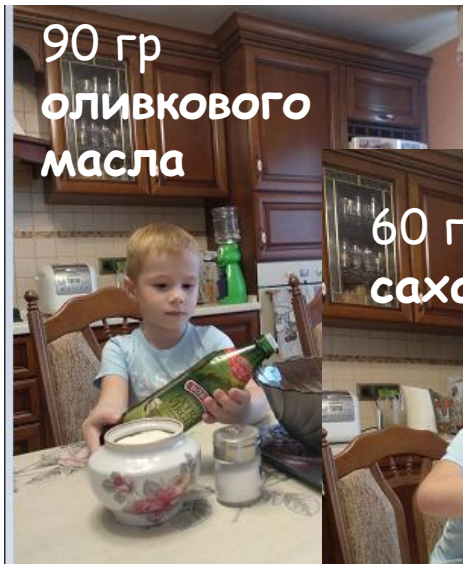


# ЛЮБИМАЯ ЕДА

Пошаговая инструкция приготовления

Ламекин Матвей  
4 группа  
«Пчелка»

90 гр  
оливкового  
масла



60 гр  
сахара



20 гр соли и  
3 гр сухих  
дрожжей



П  
Е  
Р  
Е  
М  
Е  
Ш  
И  
В  
А  
Е  
М

добавив 200 гр  
воды, до  
образования  
вязкой  
однородной  
консистенции  
(соль и сахар  
должны  
раствориться)

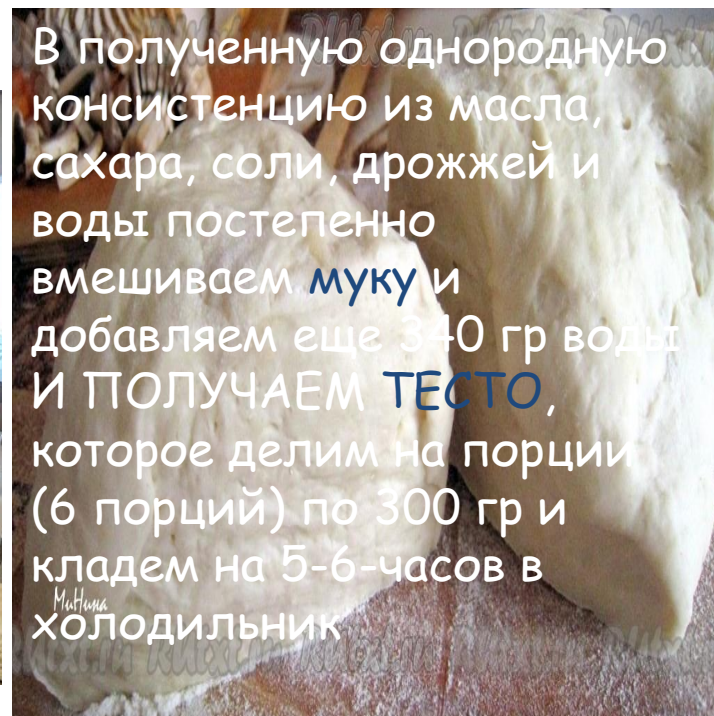


Д  
А  
Л  
Е  
Е

Т  
р  
о  
с  
е  
и  
в  
а  
е  
м  
м  
у  
к  
у  
1  
к  
г



В полученную однородную  
консистенцию из масла,  
сахара, соли, дрожжей и  
воды постепенно  
вмешиваем муку и  
добавляем еще 340 гр воды  
И ПОЛУЧАЕМ ТЕСТО,  
которое делим на порции  
(6 порций) по 300 гр и  
кладем на 5-6-часов в  
ХОЛОДИЛЬНИК



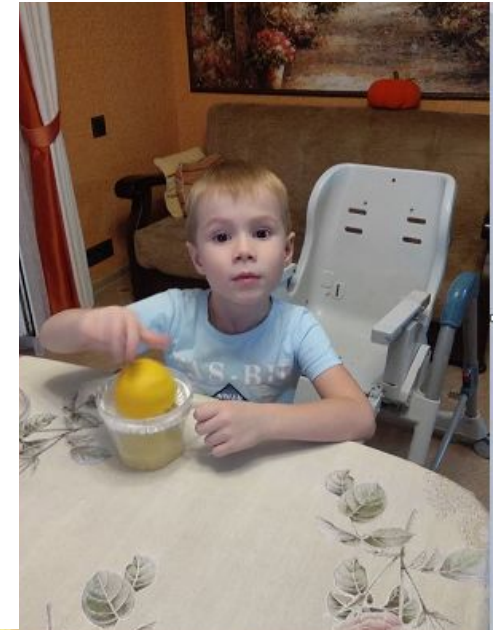


Пока тесто в холодильнике можно сделать овощной салат и посмотреть мультики

А еще можно узнать интересные факты о ПИЦЦЕ (интернет нам в помощь!)

Уже 23 года ОКТЯБРЬ считается официальным месяцем пиццы в Америке;

Каждую секунду в Америке съедают 350 кусков пиццы;



Пицца считается идеальным средством от инфарктов. Если ее есть 2 раза в неделю, то риск появления сердечных приступов уменьшается на 60%;

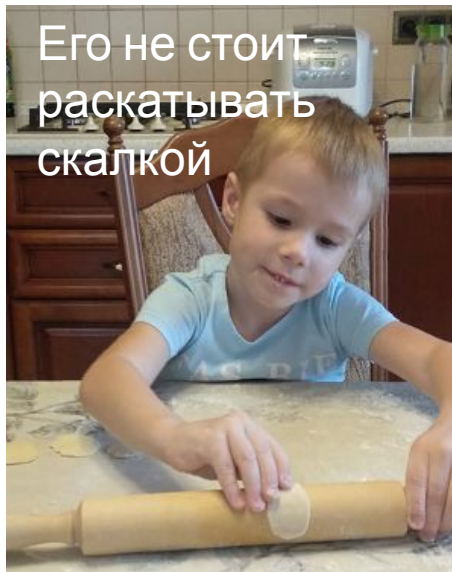
Употребление пиццы уменьшает риск появления рака;

78% людей в мире считают пиццу любимым блюдом.





Достаем порцию теста (300 гр) из холодильника



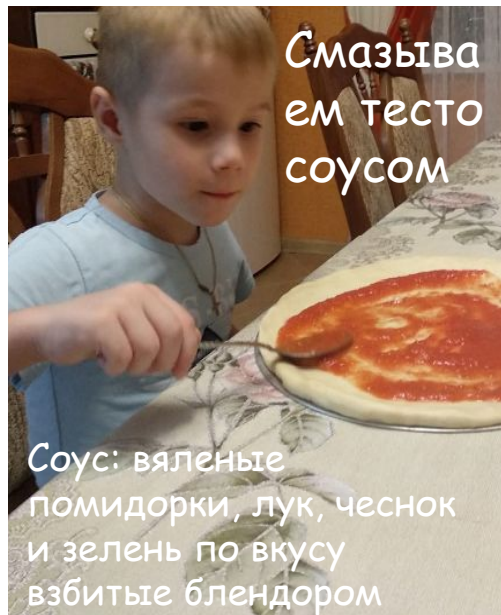
Его не стоит раскатывать скалкой

Лучше всего аккуратно разминать и растягивать руками на решетку для пиццы



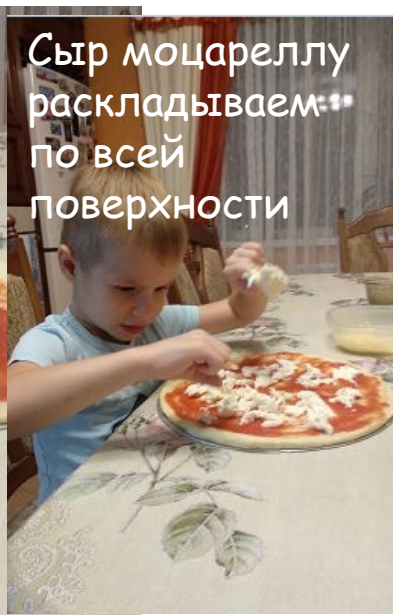
А дальше .... самое интересное...

Смазываем тесто соусом



Соус: вяленые помидорки, лук, чеснок и зелень по вкусу взбитые блендером

Сыр моцареллу раскладываем по всей поверхности

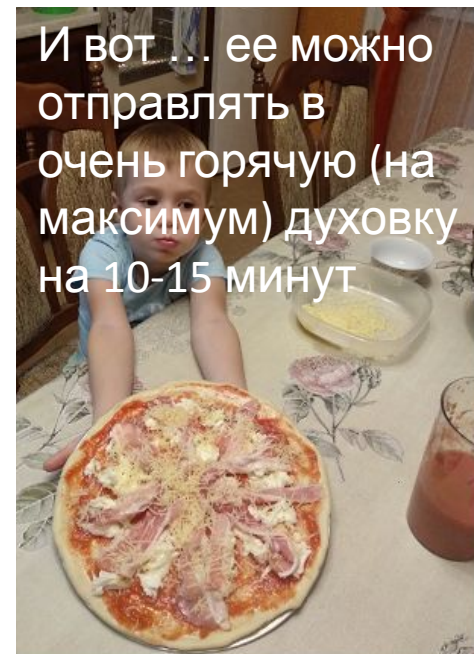


Сна моцареллу кладем лучиками полоски бекона и



сверху посыпаем тертым сыром по вкусу

И вот ... ее можно отправлять в очень горячую (на максимум) духовку на 10-15 минут



Готовую пиццу  
можно украсить  
маслинами и .....



ПРИЯТНОГО  
АППЕТИТА!!!

