

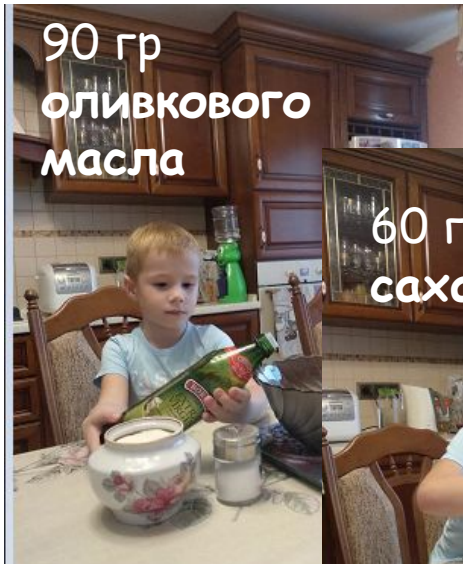


ЛЮБИМАЯ ЕДА

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)

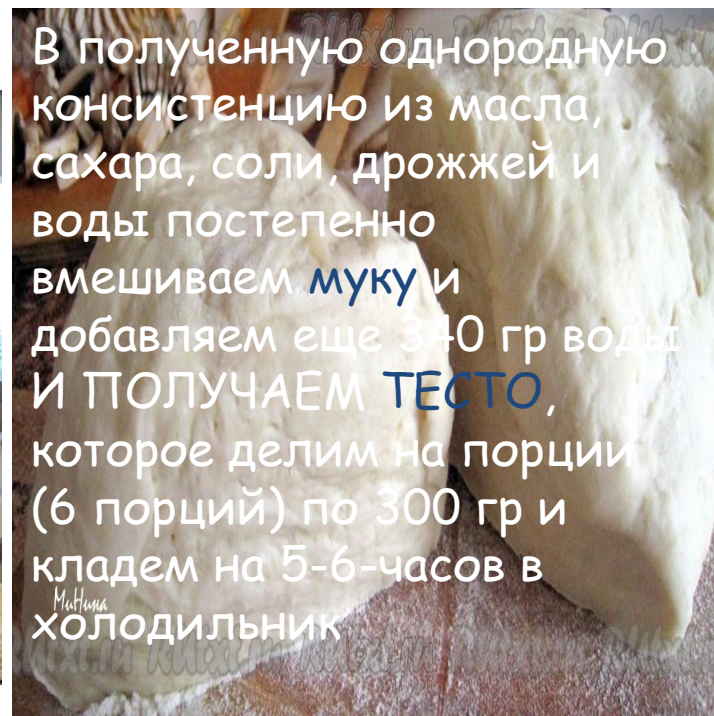


Д
А
Л
Е
Е

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

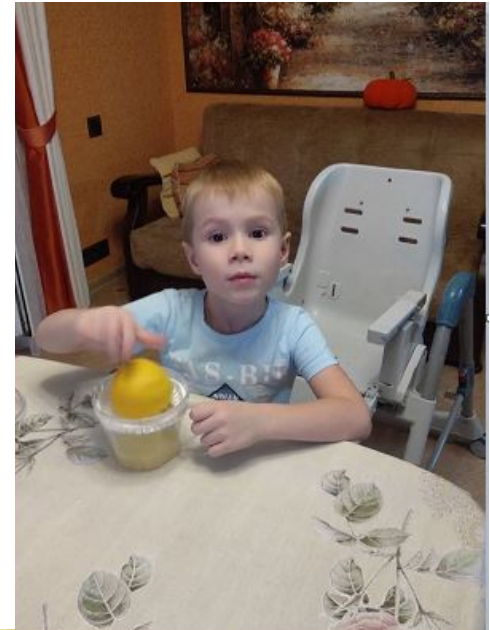


Пока тесто в холодильнике можно сделать овощной салат и посмотреть мультики

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;



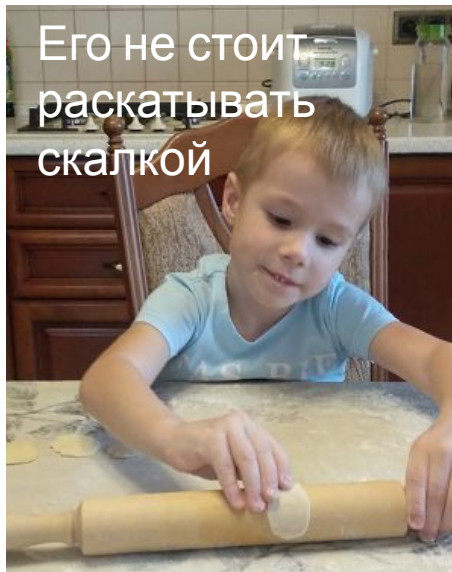
Пицца считается идеальным средством от инфарктов. Если ее есть 2 раза в неделю, то риск появления сердечных приступов уменьшается на 60%;

Употребление пиццы уменьшает риск появления рака;

78% людей в мире считают пиццу любимым блюдом.



Достаем порцию теста (300 гр) из холодильника



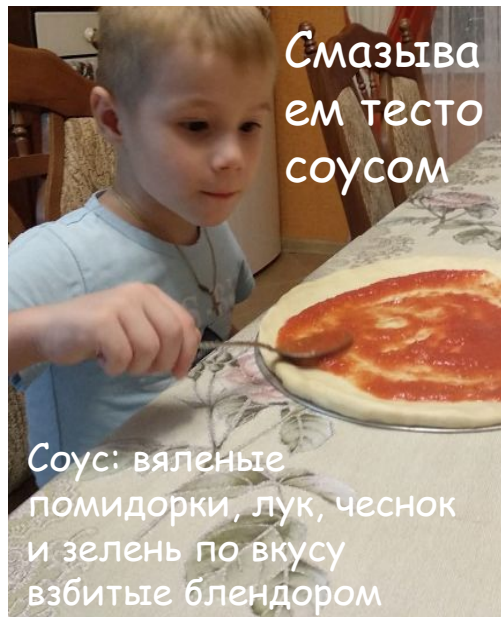
Его не стоит раскатывать скалкой

Лучше всего аккуратно разминать и растягивать руками на решетку для пиццы



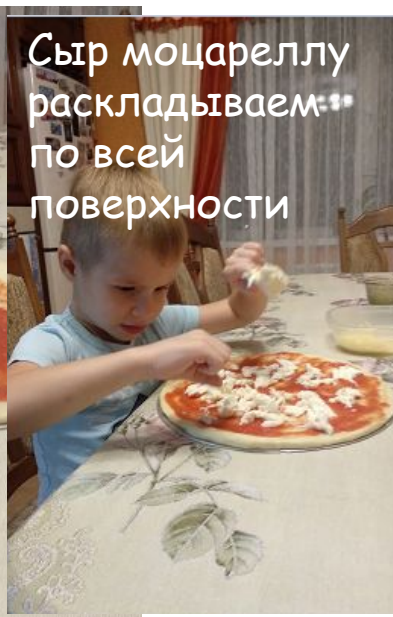
А дальше самое интересное...

Смазываем тесто соусом



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

Сыр моцареллу раскладываем по всей поверхности

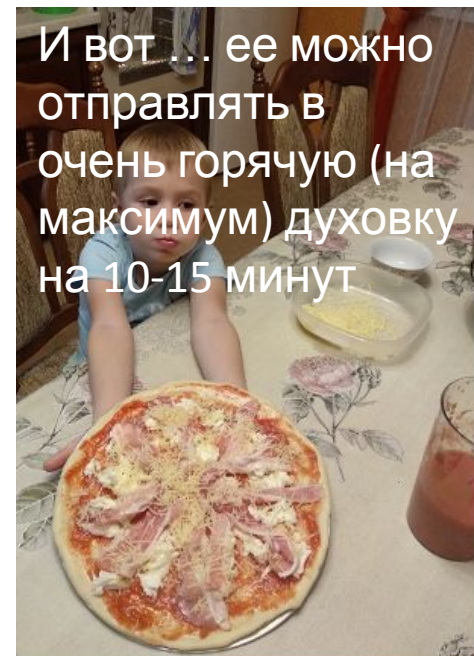


Сна моцареллу кладем лучиками бекона и



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!!!

