



ПИЦЦА С ИНЖИРОМ И ПРОШУТТО

Сочный спелый инжир, пресная моцарелла, солоноватое нежное прошутто и капля кисло-сладкой бальзамической глазури...

Не только будоражит воображение и вкусовые рецепторы, но и очень живописно!

Не так ли?

И, кстати, нашла идеальный рецепт теста для пиццы!



Понадобится:

Для теста:

молоко - 100 миллилитров

мука - 300 граммов (+для раскатки)

яйца - 2 штуки

растительное масло - 30-50 миллилитров

соль - 1 чайная ложка



Для начинки:

крем-сыр (например филадельфия) - 50 граммов
любой пресный сыр (например адыгейский, свежий, не копченый) - 50 граммов
сыр моцарелла - 10 маленьких шариков
инжир - 2-3 плода
прошутто - 2-3 слайса
бальзамическая глазурь - 10 столовая ложка
микробин или зелень для украшения

Приготовление:

Молоко комнатной температуры смешай с яйцами и подсолнечным маслом.



Муку просей в большую глубокую емкость и добавь соль. Сделай в муке углубление и влей постепенно яично-молочную смесь, замешивая тесто. По необходимости добавляй муку, но немного. Замеси эластичное тесто и отправь его на 15-20 минут в холодильник смазав маслом и завернув в пищевую пленку.



Разогрей духовку до 220 градусов (я пекла на функции гриль+обдув).

Тесто раскатай на присыпанной мукой поверхности. В идеале тесто должно легко растягиваться руками. Выложи сформированный корж для пиццы на противень застеленный пергаментом (убедись, что твой пергамент рассчитан на температуру 220 градусов).



Смажь корж сливочным сыром, отступая полсантиметра/сантиметр от края. Если сыр слишком густой,

разотри его со сметаной или столовой ложкой молока.



Выложи нарезанный слайсами инжир, выложи шарики моцареллы, присыпь пресным сыром. Запекай 5-10 минут до готовности теста. На готовую пиццу выложи прошутто и зелень. Полей бальзамической глазурью. Подавай горячей!

www.sifood.com.ua - Пицца с инжиром и прошутто