Пицца с грибами и сыром

OsThemes · 21.02.2024



Время готовки

45 минут

Сложность

Средне

Серверовка

4

Описание

Пицца с грибами и сыром предлагает удивительное сочетание вкусов и здоровых свойств. Грибы являются отличным источником белка, минералов и антиоксидантов, которые способствуют поддержанию здоровья и улучшению работы иммунной системы. Сыр, в свою очередь, является хорошим источником кальция, который необходим для сильных костей и зубов. Вкус пиццы с грибами и сыром будет приятно удивить вас своей насыщенностью и гармоничным сочетанием вкусов, что делает ее идеальным выбором для тех, кто стремится к здоровому и вкусному питанию.

Ингредиенты

- Мука — 1 стакан
- Молоко — 120 мл.
- Масло оливковое 1 ст. л.
- Соль — 0,5 ч.л.
- Сахар — 1 ч. л.
- Дрожжи сухие — 1 ч. л.
- Томатный соус — 3 ст. л.
- Шампиньоны — 100 г.
- Помидоры — 3 шт.
- Сыр — 250 г.
- Прованские травы (орегано, базилик) сухие

Способ приготовления

1. Смешиваем дрожжи, сахар, соль, молоко, масло. Добавляем просеянную муку и замешиваем тугое тесто. Накрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник на 20-25 минут.
2. Раскатать тесто в круг и выложить на противень. Смазать тесто томатным соусом, посыпать прованскими травами.
3. Шампиньоны помыть и нарезать тонкими ломтиками. Выложить на соус.
4. Посыпать пиццу тертым сыром и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 20 минут.