

Пицца с курицей

Вам понадобится

Для теста

Мука пшеничная в/с	240 г
Дрожжи сухие быстродействующие	5 г
Вода	190 мл
Масло оливковое	20 мл
Соль	по вкусу

Для начинки

Курица (филе)	300 г
Сыр моцарелла	150 г
Бекон в нарезке	70 г
Шампиньоны	60 г
Перец болгарский	50 г
Сыр голландский	40 г
Чеснок	10 г
Масло растительное	20 мл

Для соуса

Помидоры в собственном соку	300 г
Бasilik сушеный	4 г
Сок лимонный	40 мл
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Тесто: в отдельную емкость выложить муку, добавить воду, соль и дрожжи, постепенно доливая оливковое масло, вымесить тесто. Поставить емкость с тестом в тепло на 1 час.
- 2 Соус: в отдельной емкости измельчить с помощью блендера помидоры, перелить в сотейник, добавить лимонный сок, базилик, соль и специи. Довести соус до кипения, томить на медленном огне 15 минут, затем остудить.
- 3 Начинка: чеснок нарезать слайсами, выложить в отдельную емкость, смешать с маслом, солью и паприкой. Курицу натереть полученной смесью, обжарить с двух сторон до готовности, остудить и нарезать слайсами. Шампиньоны нарезать слайсами. Слайсы бекона нарезать крупной соломкой. Перец нарезать тонкой соломкой. Голландский сыр натереть на мелкой терке, моцареллу – на крупной.
- 4 На присыпанном мукой столе раскатать тесто в лепешку размером с противень. Противень смазать растительным маслом, выложить тесто. Смазать тесто соусом, оставляя небольшие бортики. Посыпать тесто голландским сыром, выложить слоями перец, курицу, бекон и шампиньоны. Посыпать все моцареллой. Установить противень на средний уровень печи.
- 5 Установить программу ПИЦЦА, температуру 230 °С, время приготовления 15 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.

Пицца с курицей