



- сіль за смаком;
- манка.

Вершковий соус

- 50 г. вершкового масла;
- 1 цибулина;
- спеції для піци;
- мускатний горіх;
- 350 мл. вершків 10%;
- 1 ст. л. борошна;
- 100 г. сиру Моцарела;
- сіль.

Начинка за смаком.

1. Тісто: у воду додаємо сіль, олію, дріжджі і борошно. Руками замішуємо тісто та лишаємо відпочити на 15 хв. Далі вимішуємо на столі шляхом складання та відбивання 5 хв. Тісто буде готове, коли почне відлипати від рук та поверхні.

2. Ділимо тісто на кульки по 300 г. та лишаємо на ніч у холодильнику, накривши поівкою.

3. Томатний соус: змішуємо всі інгредієнти.

4. Вершковий соус : обсмажуємо мілко нарізану цибулю на вершковому маслі, додаємо спеції та борошно. Потім наливаємо вершки і заварюємо до густоти. Вкінці додаємо натертий сир, перемішуємо.

5. На поверхню насипаємо манку, викладаємо тісто та формуємо піцу. Змащуємо соусом та додаємо будь-яку начинку на ваш вибір.

4. Духовку гріємо при 250 градусах мінімум 20 хв., далі печемо 4 хв. на дні духовки. Потім переключаємо на режим "гриль" та печемо ще 3-5 хв. до бажаного рум'яного кольору. Смачного !

Справжнє італійське тісто для піци

Інгредієнти (на 6 шт.):

- 1050 г. борошна;
- 680 г. води;
- 60 г. олії оливкової;
- 22 г. солі;
- 10 г. живих дріжджів.

Томатний соус:

- 450 г. томатів у власному соку;
- спеції для піци, часникова сіль з травами;

