

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ



**Подготовила учитель технологии
МБОУ г.Иркутска СОШ №37
Закузенная Ольга Владимировна**

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ½ палочки дрожжей или 1 пакетик дрожжей
- 150-200 г маргарина
- 3 яйца
- 1 ч.л. соли
- 1 ст. воды или молока
- 4-5 ст. муки
- 1 ст. л. сахара
- Плотный целлофановый пакет

ПРОДУКТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Мясопродукты(колбаса, сосиски...) 150-200 г
- Помидоры 3 – 4 шт.
- Кетчуп 3 – 4 ст. ложки
- Лук репчатый (по желанию)
- Сыр 100 – 150 г (твердый)
- Шампиньоны (резаные) -1баночка(по желанию)
- Майонез 1 баночка (250 -300 г)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА:

- Дрожжи развести с теплой жидкостью + сахар;
- Растопить маргарин и охладить;
- Соединить маргарин и дрожжи;
- Добавить яйца, соль, муку;
- Замесить тесто и выложить его в пакет;
- пакет плотно завязать и опустить в кастрюлю с холодной водой;
- Когда оно всплывет - тесто готово.

ПОДГОТОВКА И ВЫПЕКАНИЕ ПИЦЦЫ:

- Подготовить противень (смазать растительным маслом);
- Тесто раскатать на противне и смазать его кетчупом;
- Тонко нарезанные продукты разложить на всей поверхности теста в последовательности:
- Помидоры, колбасные изделия, лук, грибы
- Смазать майонезом и сверху натереть сыр;
- Выпекать до готовности

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

