



Пицца «Ратаутуй»



Ингредиенты

° Ратаутуй по-провански	1 банка (375г)
° Сахар	1/2 ч. л.
° Дрожжи	5 г
° Базилик	пучок
° Петрушка	пучок
° Мука пшеничная	800 г
° Масло оливковое	50 мл
° Помидоры очищенные в с/с	2 банки (800 г)
° Соль	1 ч. л.

Способ приготовления:



150 мин



4 порции



150 ккал

1. В 500 мл теплой воды разведите соль, сахар, дрожжи и оливковое масло. Размешайте все до однородной массы, затем постепенно всыпьте муку, вымесите так, чтобы тесто не прилипало к рукам.

2. Разделите на 6 порций*. Скатайте в кружочки, накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 1-2 часа.

3. Приготовьте томатный соус: смешайте в блендере томаты, листья базилика, соль, сахар и взбейте все в однородную массу.

4. Настоявшееся тесто раскатайте в форме круга или прямоугольника (зависит от формы противня) толщиной 5-7 мм, смажьте его томатным соусом, выложите сверху ратаутуй и поставьте на 10-15 минут в разогретую до 210-220°C духовку. Готовую пиццу посыпьте рубленой петрушкой.

1. Количество теста (на 4 порции) рассчитано на 6 пицц. Это очень удобно, так как плотно завернутое в пищевую пленку оно может храниться в морозильной камере до 6 месяцев.



Совет

Томаты лучше брать крупные и ароматные, а базилик - фиолетовый, так как у него более яркий вкус.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>