

## Детская пицца

### Ингредиенты

#### Для теста:

- Дрожжи - 1 ч.л. быстродействующие
- Вода - 100 мл
- Мука - 150 г пшеничная тонкого помола
- Мука - 150 г цельнозерновая или специальная для пиццы
- Оливковое масло - 4-5 ст.л
- Яйцо - 1 шт
- Сахар - 1 ч.л
- Соль - щепотка

#### для начинки:

- Сыр Моцарелла - 125 г (один стандартный шарик)
- Помидоры черри - 50 г
- Помидоры - 3-4 шт бакинские (или любые другие сладкие)
- Колбаса - 100 г салями
- Руккола - 1 горсть
- Вяленые томаты - 50 г

#### для соуса:

- Чеснок - 1-2 зубчика
- Оливковое масло - 2-3 ст.л
- Помидоры в собственном соку - 250 г протертые
- Прованские травы - 1/2 ч.л
- Сахар - (по желанию)
- Соль - щепотка



Рейтинг блюда: 5/5

## Процесс приготовления

**1**

Дрожжи разведите в теплой воде и смешайте с остальными ингредиентами для теста.

**2**

Хорошо вымесите тесто, чтобы оно не прилипало к рукам. Скатайте из теста шар, положите его в миску, накройте пищевой пленкой и уберите в теплое место на 40 минут.

**3**

Моцареллу нарежьте ломтиками, мелкие помидоры разрежьте пополам, а те, что покрупнее, – кружочками. Салами тонко нарежьте. Рукколу промойте и обсушите.

**4**

Для приготовления соуса мелко нарезанный чеснок обжарьте на раскаленной сковороде с оливковым маслом, чтобы он дал запах. Добавьте протертые томаты, сахар, соль, прованские травы. Готовьте на тихом огне 5–7 минут.

**5**

Подготовленное тесто раскатайте на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 5–7 мм. Выложите на него соус и распределите его по всей поверхности. Поверх соуса выложите салами, свежие помидоры и сыр.

**6**

Поместите в разогретую до 220–230 °С духовку на 15–17 минут.

**7**

Поместите в разогретую до 220–230 °С духовку на 15–17 минут.

Приятного вам аппетита :)