



Пица болоњезе со основа од рузмарин

Сите сакаат пица. Сите сакаат болоњез. А како би било да ги споиме овие два класични Италијански рецепти и да направиме навистина добро јадење кое со задоволство ќе го приготвите и со уште поголемо задоволство ќе го јадете и уживате во него со пријателите.



Состојки:

- Мелено месо
- 4 супени лажици доматно пир
- 1 чаша црвено вино
- 500 милилитри доматна пасата
- 1 главица бел кромид со средна големина
- 2 чешниња лук

За тестото ќе ви треба:

- 300 грама брашно
- 150 милилитри топла вода
- 2 супени лажици рузмарин
- 1 кафена лажичка квасец
- 1 кафена лажичка шеќер
- 2 кафени лажички маслиново масло
- Малку сол

Чекор 1

Прво ќе го направиме тестото за пицата. Ставете го маслиновото масло, шеќерот и квасецот во чаша со 150 милилитри топла вода. Оставете го да отстои 5 минути за квасецот да се активира.

Чекор 2

Брашното, солта и рузмариноста ставете ги во длабок сад. Ставете ја и течната смеса и убаво промешајте, а потоа превртете го тестото и почнете да го месите на работната површина.

Доколку е потребно, ставете уште брашно. Месете 5-6 минути. А потоа ставете го во длабок сад, покријте го и оставете го да отстои 1 час на топло место за да нарасне!

Чекор 3

Додека го чекаме тестото да стаса, ќе го направиме болоњез сосот. Ситно исечкајте ги кромидот и лукот и ставете ги во тава со масло.

Пропржете ги неколку минути и ставете го месото да добие боја.

Додадете го доматното пире и промешајте. А потоа сипете го црвеното вино и оставете го да крчка.

На крај, ставете ја доматната пасата, измешајте и оставете го сосот да крчка и да испарува најмалку 10 минути.



Чекор 4

Извадете го тестото од садот. Удрете го неколку пати и размесете го на работната површина.

Употребете ја тркалезната тава за пица за да ја измерите основата. Исечете околу тавата. А потоа преклопете го тестото и исправете го на средината.

Нема потреба да ја намачкате тавата со масло пред да го ставите тестото, но малку масло ќе го направи крцкаво одоздола.

Ставете го болоњез сосот такашто ќе ја покрие целата тава. И спремни сме за печење. Ставете ја тавата во рерна загреана на 180 степени 20 минути.

Чекор 5

Време е за сервирање: Пицата ставете ја на чинија. Исечете едно парче и време е за јадење!

Совет

Овде ставивме сушен рузмарин, но за да го подобрите вкусот можете да ставите свежи билки кои ќе ги оставите во маслиново масло преку ноќ, а потоа истото маслиново масло ќе го искористите за тестото.

Сите имаат свој рецепт за болоњез, но на оваа пица и треба едноставен фил без премногу состојки.

Користени производи:



Сет тави за пица



Тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk