



Пица во Чикаго стил

Фичо ќе готви пица со повисока кора и полна со мастраф, неодолива комбинација. Карактеристична за рестораните во Чикаго.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **6 лица**
Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 3 шољи брашно
- 1 лажичка сол
- 1/2 шоља млека вода
- 1 пакетче сув квасец
- 1 лажица шеќер

За ПРЖЕН ФИЛ ќе ви треба:

- 1 главица кромид
- 3 чешниња лук
- 1 кобасица
- 200 мл доматиен сос
- оригано, сол, бибиер, мускатно оревче

Ќе ви треба и:

- моцарела
- сланина
- гауда
- шампињони
- пиперка

Чекор 1

Во еден сад ставете го просеаното брашно со лажиче сол. Во друг сад со малку млека вода активирајте го квасецот. Водата не смее да биде многу топла за да не го изгори квасецот.

Измешајте ги водата и брашното и замесете еластично тесто. Прекријте го со чиста крпа да стаса.

Чекор 2

Исечкајте ги кромидот и лукот и пропржете ги. Додадете ја тенко исечканата кобасица и кога ќе заруменат додадете го доматиот сос. Зачинете со сол, бибер, оригано и мускатно оревче и оставете ја смесата да изврие. Тргнете ја од оган.

Чекор 3

Премесете го тестото и оставете го повторно да стаса, но овој пат пократко.

Расукајте кора со големина на тавчето во кое ќе печете и ставете ја кората во тавчето.



Чекор 4

Прво наредете моцарела сирење, потоа пржената смеса, пиперката исечкана на кругови, сланината, малку гауда и тенко исечкани шампињони. Наросете со оригано.

Чекор 5

Печете во загреана рерна на 230 степени 10-15 минути, додека да зарумени кората од страните.

Совет

Пред сервирање, почекајте неколку минути да се сталожат соковите во пицата, за да може да сервираате правилни парчиња.

Користени производи:



Тава за пржење



Округла тава 26см.



Нож Шеф



Садови за матење

delimano®

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