



Домашняя пицца с салями и ветчиной



Пицца - любимое блюдо многих. Предлагаю рецепт простой, быстрой и невероятной вкусной пиццы в домашних условиях.

Основные процессы при приготовлении пиццы:



- Замесить тесто;
- Сделать соус (никогда не пользуюсь покупными);
- Подготовить начинку;
- Собрать пиццу;
- Выпечь в духовке.

Из данного количества ингредиентов выходит 2 большие пиццы (диаметр 40 см).

Тесто на пиццу нужно раскатывать тонко (2 — 3 мм).

Выпекается очень быстро — 10 мин. в духовке при температуре 180 — 200 градусов.

Ингредиенты:

Начинка

Колбаса Салями	200 гр.
----------------	---------

Ветчина	150 гр.
---------	---------

Сыр Моцарелла	300 гр.
---------------	---------

Помидоры	250 гр.
----------	---------

Маслины	100 гр.
---------	---------

Инструкция приготовления:



Начинаем приготовление из теста: [Рецепт теста для пиццы](#)



Пока тесто подходит, готовим томатный соус: [Рецепт томатного соуса](#)



Пока соус выпаривается, подготовим начинку. Салями и ветчину нарезаем тонкими слайсами (нарезка на любителя: соломка, кубик, слайсы...)



Тоненько нарезаем помидорки (у меня черри) и сцеживаем воду с маслин.



Натираем на крупную терку Моцареллу.



Разогреваем духовку до 180 - 200 градусов и приступаем к сборке пиццы. Делим тесто на 2 равные части. Раскатываем круглую лепешку диаметром 40 см (толщина 2 - 3 мм).



Перекладываем на противень, застеленный пергаментом.



Равномерно намазываем тесто соусом.



Выкладываем салями и ветчину.



Выкладываем помидоры и маслины.



Хорошо присыпаем сыром.



Отправляем в духовку выпекаться на 10 минут.
Приятного аппетита и на здоровье!