Пицца с твердым сыром DŽIUGAS® и ветчиной



Ингредиенты

500 г	муки
1 ложка	сахара
щепотка	соли
2 ложки	оливкового масла
7 г	сухих дрожжей
375 мл	теплой воды
200 г	твердого сыра Džiugas
1 столовая ложка	бальзамического уксуса
1 столовая ложка	меда
2	лука
100 г	ветчины ветчины

Приготовление

Сформировать из муки кратер. В кратер положить соль, сахар, влить оливковое масло, разбавленные теплой водой дрожжи. Вилкой медленно замесить тесто с боков. Завершить вымешивание вручную до однородной массы. Тесто поместить в миску, закрыть полотенцем и оставить подниматься на 1 час (теста станет вдвое больше).

Поднявшееся тесто не сильно вымесить, сформовать 4 ровных куска и раскатать — должны получиться блины диаметром 20-25 см. Тогда выложить на противень для запекания, выложенный пекарской бумагой. Нарезать лук полукольцами и обжарить в сковороде на оливковом масле. Когда лук станет мягким, влить бальзамический уксус и добавить мед, соль, перец, все смешать и еще минутку обжаривать.

Основу пиццы смазать растительным маслом, посыпать сыром, выложить лук, нарезанную ветчину. Запекать в разогретой до 200 С духовке около 25 мин., или пока сыр не расплавится, а края пиццы красиво не поджарятся. Подавать с зеленью.