Пицца "Сицилийская"



Что нужно:

- сыр моцарелла - 200 г;
- базилик сухой - 1 ст. л;
- черри - 1 упаковка;
- анчоусы - 1 баночка;
- томатная паста -2 ст. л. с горкой.;
- оливковое масло - 1-2 ст. л.;
- мука - 1 стакан;
- соль - 1 ч. л. (без горки);
- слив. масло - 50 г;
- яйцо - 1 шт;
- молоко - 2 стакана;
- сахар - 1 ч. л.;
- чёрный молотый перец - по вкусу;
- чеснок - 4-5 мелких зубчиков.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем муку с яйцом, сливочным маслом и солью, пока не начнёт крошиться.
3. Затем вливаем два стакана тёплого (но не горячего) молока и вымешиваем тесто.
4. Разогреваем сковороду, вливаем оливковое мало, переводим огонь до среднего.
5. Обжариваем в ней истолчённый чеснок буквально секунд 20.
6. Затем добавляем к нему томатную пасту и базилик, перемешиваем и томим ещё секунд 20.
7. Всыпаем туда же сахар, соль и перец. Перемешиваем. Перекладываем из сковороды в отдельную мисочку.
8. Теперь на ту же сковороду выкладываем тесто и, под крышкой, готовим 10 минут, затем получившуюся лепёшку переворачиваем.
9. Не доходя до краёв, распределяем томатную заготовку по лепёшке. И по кругу раскладываем анчоусы.
10. Затем всыпаем наши нарезанные дольками черри. Старайтесь, чтобы всё содержимое немного не доходило до краёв лепёшки.
11. Далее посыпаем мелко нарезанной моцареллой. Накрываем крышкой и готовим ещё 10 минут. Затем огонь выключаем.