



# ГОТОВИМ С МАМОЙ – ГОТОВИМ САМИ!

Выполнил – ученик 4 «Б» класса  
школы №51 г. Твери

**Ростовцев Кирилл**

# Пицца от Ростовцева Кирилла

- В роли шеф-повара – Кирилл Ростовцев
- Фотооператор – мама Кирилла
- Восторженные зрители и дегустаторы – сестренка Аня



03.11.2020



## Необходимые ингредиенты:

### тесто

100 мл теплой воды

1 чайная ложка сухих дрожжей

1 чайная ложка сахара

0,5 чайной ложки соли

1 столовая ложка растительного масла

1,5 стакана муки

### начинка

колбаса салями в нарезке

2-3 соленых огурца (можно маринованных)

1 помидор

100-150 гр. сыра

половинка луковицы

кетчуп

***А ГЛАВНОЕ – ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ!!!***



1. Выливаем теплую воду  
в кастрюлю.



2. Добавляем сухие  
дрожжи.



3. Всыпаем сахар,  
перемешиваем и оставляем  
в сторону на 7-10 минут.



4. Через 7-10 минут добавляем растительное масло.



5. Всыпаем муку.



6. Тщательно перемешиваем и ставим в теплое место на 20 минут.



7. Пока тесто подходит, нарезаем кружочками огурцы, полукольцами лук и дольками помидор. Натираем сыр на крупной терке.



8. Через 20 минут формируем из теста колобок и раскатываем его скалкой на столе в круглую лепешку. Раскатывая, периодически переворачиваем тесто с одной стороны на другую и присыпаем мукой. Так тесто раскатается равномернее.



9. Включаем духовку на 180 градусов и смазываем противень растительным маслом.



10. Лепешку для пиццы смазываем кетчупом.



11. Распределяем равномерно колбасу, огурцы, лук и помидоры. Сыр не кладем!

03.11.2020





12. Ставим противень с пиццей в разогретую духовку на 25 минут.

ЛАЙФХАК: если остались кусочки теста, то можно их раскатать в полоски и завернуть сосиски!



13. Через 25 минут достаем противень, посыпаем пиццу тертым сыром и снова в духовку на 7-10 минут.



14. Выглядит очень аппетитно!



15. Аккуратно достаем пиццу из духовки и перекладываем на доску.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!**