

Выходные – время для уютных семейных посиделок, а это значит, что пора поделиться рецептом вкусной ароматной пиццы от ребят из «Тренировочной квартиры».

Идеальное тесто – вот основа любой пиццы. Под руководством преподавателя было приготовлено именно такое: начинающие кулинары добавили в него секретный ингредиент в виде душистого меда.

Итак, для теста вам понадобится:

3 стакана (250 мл) муки;

1 стакан (250 мл) теплой воды;

1 пакетик (7 г) сухих дрожжей;

1 ч. ложка меда;

1 ч. ложка соли;

1 ст. ложка оливкового масла.

Размешиваем тесто до однородного состояния, накрываем влажным полотенцем и убираем в тепло на 30 минут, далее раскатываем, смазываем оливковым маслом и добавляем любимую начинку.

Ребята приготовили классическую начинку с маслинами, сыром, томатным соусом, беконом и луком. Процесс получился творческим, увлекательным и очень веселым, а когда пицца испеклась, состоялось дружеское чаепитие.