

Пицца в мультиварке без дрожжей

Автор: Administrator
20.03.2013 00:00



Кто хоть разок полакомился традиционным Итальянским блюдом — пицца, этот вкус не сможет забыть. Нет ничего в этом удивительного, рецепты на столько многочисленны и разнообразны по составу продуктов, что делают их вкус изысканным и неповторимым. Ее хочется всегда приготовить и еще раз насладиться этим незабываемым вкусом и порадовать своих любимых. Пицца в мультиварке без дрожжей, очень вкусная и простая в приготовлении.

Тертый сыр стал необходимым ингредиентом, для вкуснейшей пиццы, он насыщает и придает тонкий неповторимый аромат. В мультиварке, сыр плавится равномерно и не пригорает, лишь насыщает пикантным вкусом.

Для того, чтобы порадовать и побаловать своих любимых, можно сделать пиццу на бездрожжевом тесте, легко и очень быстро. Тесто замешивается на сметане, именно поэтому получается нежным и очень вкусным.

Рецепт нежнейшей пиццы с курицей и ананасами в мультиварке

Составляющие для теста продукты;

- Мука пшеничная - 250 гр.
- Сметана 15% - 100 грамм.
- Масло(сливочное) — 120 гр.
- Соль, сахар — 0,5 чай. Ложки.

Пицца в мультиварке без дрожжей

Автор: Administrator
20.03.2013 00:00

Ингредиенты для начинки;

- Куриное(отварное) филе - 150 гр.
- Грибы(шампиньоны) - 100 гр.
- Сыр— 150 гр.
- Ананасы(маринованные) — 100 грамм.
- Оливки — 6-7 шт.
- Томатный кетчуп — 1 ст. ложки.
- Майонез не жирный — 2 ст. ложки.

Вкусная, нежная и воздушная пицца во многом зависит от теста

Для приготовления теста, несколько раз просеивается мука. Хорошо просеянная мука обогащается кислородом, что дает возможность ей хорошо поднять тесто и сделать его нежнейшим. Мука готова, аккуратно вмешивается сливочное масло с добавлением сметаны. Замешивается тесто до готовности и дается постоять минут 20, прикрыв кухонной салфеткой.

Приготовление начинки

Остывшее филе курицы и ананасы нарезаются небольшими кубиками, пропускается через терку сыр. Маринованные шампиньоны режутся на тоненькие дольки, оливки колечками. Все составляющие готовы.

Тесто раскатывается тоненьким слоем. Предварительно присыпав мукой дно чаши мультиварки, укладывается тесто и обмазывается слегка кетчупом, первый ряд выкладываются грибы, сверху смазывать майонезом, затем филе, ананасы, оливки и посыпается сверху обильно сыром. Закрыв, устанавливаем выбранный режим выпечки на один час. Если в мультиварке есть режим пицца, то нужно установить на время 20 минут.

Время истекло. Готовая пицца в мультиварке без дрожжей выкладывается в приготовленное блюдо.

Подавать желательно к столу в горячем виде, как говорится с пылу с жару.