

# Итальянская пицца

## Нужно:

- Мука - **300** г.
- Вода - **100** мл
- Дрожжи сухие - **1/3** пакетика (**4** г.)
- Оливковое масло - **2** столовых ложки (для теста),  
**3-4** столовые ложки для начинки
- Сахар - десертная ложка
- Соль - **7** г.
- Шампиньоны свежие - **400** г.
- Лук репчатый - **1** шт.
- Сыр твердый - **200** г.
- Помидоры свежие - **2** шт.
- Томатная паста - **4-5** чайных ложек
- Базилик сушеный - горсть

Получается: **8** порций.

## Приготовление:

### Тесто:

1. В теплую воду высыпает дрожжи, перемешиваем; затем добавляем сахар, перемешиваем.
2. Муку насыпает в большую миску, добавляем соль, перемешиваем, в центре делаем углубление.
3. В углубление в муке выливаем дрожжевую воду, перемешиваем ложкой.
4. Затем выливаем оливковое масло, перемешиваем ложкой.
5. Замешиваем тесто руками, возможно понадобится больше муки, вымешиваем тесто не менее **10** минут (тесто должно отставать от рук).
6. Выкладываем в емкость, обсыпанную мукой, оставляем на **1-1,5** часа в тепле.

### Начинка:

1. Грибы моем, режем.
2. Лук чистим, режем полукольцами.
3. Обжариваем грибы и лук, на оливковом масле, сначала под крышкой, а затем выпариваем всю воду.
4. Сыр трем на крупной терке.
5. Помидоры режем кружочками, очень тонко.

### Собираем пиццу:

1. Тесто быстро вымешиваем, раскатываем в большой круг.
2. Противень смазываем небольшим количеством оливкового масла, выкладываем раскатанное тесто на противень.
3. Тесто смазываем томатной пастой, распределяя её тонким слоем.
4. Растирая в руках сушеный базилик, посыпаем им всю поверхность пиццы.
5. Выкладываем жаренные грибы и лук, с помощью вилки (если выложить все грибы сразу, а потом их распределять, томатная паста свезется!).
6. Выкладываем помидоры.
7. Посыпаем тертым сыром.
8. Ставим пиццу в разогретую до **190** градусов духовку, запекаем до готовности.

Приятного аппетита! :)