

Основное блюдо

Пицца

Подготовлено [Marc Fosh](#)

Общее время:

50 минут

Размер порции:

2

Ингредиенты

Все ингредиенты

- 250 грамм муки
- 5 столовых ложек масла
- ½ чайной ложки соли
- ½ свежих дрожжей
- Томатный соус
- 150 мл воды
- 400 грамм помидоров
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 чайная ложка соли
- Перец

Дополнительные начинки

- Красные луковицы
- Грибы
- Красный и зеленый перец
- Сыр
- Базилик
- Петрушка

Способ

Подготовка:

20

Готовка:

30

Размер порции:

2

Сложность:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Russian (Russia)'] 2

1. Установите в многофункциональную чашу-измельчитель лезвие для нарезки и порежьте томаты лук и чеснок для соуса. Добавьте в соус перец и соль.
2. Установите в многофункциональную чашу
3. измельчитель насадку для нарезки ломтиками и порежьте перец грибы и красный лук.
4. When you see the dough begin to form a ball, turn off the Multiquick 7 Pâtisserie and let the dough rise for 30 minutes.
5. Attach the MultiQuick 7 Pâtisserie chopping blade, or use a knife and chop the tomatoes together with the onion and garlic in the food preparation bowl for the sauce. Flavour the sauce with pepper and salt.
6. Chop the herbs for the topping.
7. Attach the slicing tool to MultiQuick 7 Pâtisserie and slice the peppers, mushrooms and red onions.
8. Attach the fine shredding tool and shred the cheese.
9. Раскатайте тесто на доске добавьте томатный соус и начинку для пиццы.
10. Bake for 20-30 minutes at 200 - 220°C.