

Основное блюдо

Легкая пицца (с томатом, моцареллой и свежим базиликом)

Подготовлено [Marc Fosh](#)

Размер порции:
4

Ингредиенты

Легкие ингредиенты теста для пиццы

- 250 г белой муки
- 75 мл оливкового масла
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки сушеных дрожжей
- 150 мл воды, теплой
- 1 чайная ложка манной крупы
- 12 кубиков льда

Ингредиенты сушеных томатов песто

2 зубчика чеснока очищены
100 мл оливкового масла
150 г чайных помидоров
1 столовая ложка кедровых орехов
2 столовые ложки только что тертого сыра пармезан
Соль и перец для вкуса

Способ

Подготовка:
0

Готовка:
0

Размер порции:
4

Сложность:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Russian (Russia)'] 0

1. Для теста используйте месильный крючок и большую миску от процессора TribuneCollectionFood от Braun FX 3030. После объединения муки, дрожжей и соли медленно добавляйте воду и масло и смешивайте с мягким тестом. Оставьте тесто расти в течение 1 часа. Просто оставьте его прямо в большой миске, так как для песто вторая чаша готова к использованию.
2. Для песто поместите все ингредиенты, кроме масла, в кувшин-блендер. Начните медленно смешать, затем постепенно добавьте масло и увеличьте его до высокой скорости до однородности.
3. Раскатайте тесто и украсьте по своему вкусу.

Этот рецепт был подготовлен с использованием Braun's TributeCollection Food FX FX 3030.