



Пица Тоскана с кисели краставички и топено сирене

Съставки

- 100 г свинско филе
- 5 кисели краставички
- 50 г топено сирене
- 10 с.л. доматино пюре
- 150 г пшеничено брашно
- 100 г прясно мляко
- 1 яйце
- 10 г мая
- 60 г кашкавал
- 1 щипка риган
- 1 щипка сол

Указания

1. Прясното мляко леко се загрява и към него се добавя маята. От брашното и яйцето се омесва тесто. След около 5 минути към тях се прибавя млякото с маята и се меси в продължение на 5-10 минути. Остава се на топло да втаса (около половин час).
2. Тестото се разстила в кръгла тава, предварително намазана с малко зехтин. Върху тестото се слага доматино пюре, пушено свинско филе, нарязани на колелца кисели краставички, подправки, парченца топено сирене и настърган кашкавал.
3. Пицата се пече около 30 минути при температура 200 градуса.
4. Поднася се гореща.

68 мин.

4 порции

| | |
|--------------|-------------|
| Въглехидрати | 41.01 g |
| Енергия | 322.19 kcal |
| Мазнини | 10.1 g |
| Протеин | 20.77 g |