



Мерида

Disney
ПРИНЦЕСА

ПИЦА „ТОЧНО В ЦЕЛТА“

• За 2 пици •

Необходими продукти

450 г готово тесто за пица

1 с.л. зехтин

1 чаша сос за пица

1½ чаши настъргана
моцарела

Топинги (по избор)

Нарязана шунка, пеперони,
нарязани броколи,
нарязани чушки,
парченца ананас,
нарязани черни маслини

Съвет

Ако използваш парченца ананас като топинг, поий ги предварително с кухненска хартия или чиста кърпа за многократна употреба, за да отстраниш излишния сок и предотвратиш овлажняване на коричката.



Начин на приготвяне

1. Раздели тестото за пица на две и омеси всяка част на тонка. Постави тонките тесте в голяма купа и покрий с прозрачно фолио. Остави ги да починат на стайна температура за 10 минути.
2. Помоли възрастен да ти помогне предварително да загрееш фурната до 220°C. Намажи леко с олио две тава за печене.
3. Върху повърхност, поръсена с брашно, разточи двете тонки тесте на кръгове с дебелина около 0,6 см. Внимателно прехвърли тестото в подготвените тава.
4. Разпредели с лъжица от соса за пица върху всяка основа. Отгоре поръси с настъргана моцарела.
5. Добави топинги по избор. Сложи един вид – например нарязана шунка или резени пеперони – в центъра. Около центъра оформи втори кръг с друг топинг. Продължи да добавяш топинги по този начин, създавайки цветна шарка, наподобяваща мишена, докато достигнеш до края на тестото.
6. Помоли възрастен да ти помогне с печенето. Изпечи пиците на различни нива във фурната, докато краищата и дъното станат златистокафяви (около 15 минути). Размени местата на тавите 7–8 минути след старта, за да се изпекат равномерно.
7. Остави готовите пици леко да изстинат, преди да ги нарежеш и сервираш.

