



WE
FRY ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!

ПИЦЦА «А-ЛЯ РУС»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофельные слайсы (SL01) — 160 г
- Тесто для пиццы — 300 г
- Сливки 33% — 150 г
- Сливочное масло — 50 г
- Мука пшеничная — 15 г
- Тёртый чеснок — 5 г
- Моцарелла — 100 г
- Свежий розмарин — 5 г
- Красный лук — 15 г
- Шпроты — 60 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Готовим картофельные слайсы любым, удобным способом. Рекомендуем выбрать приготовление в духовом шкафу: на противень ровным слоем выкладываем картофельные слайсы и запекаем при $t = 210$ °C 15 минут. Через 7 минут после начала приготовления открываем духовку и аккуратно перемешиваем картофель.
- Готовим сливочный соус: в сотейнике на среднем огне растапливаем сливочное масло, не допускаем изменения цвета. Добавляем просеянную муку и непрерывно помешиваем 2-3 минуты до однородной консистенции. В отдельном сотейнике прогреваем сливки, следим, чтобы они не закипели, достаточно довести их до тёплого состояния. Тонкой струйкой вводим тёплые сливки в сливочно-мучную смесь и интенсивно взбиваем массу. Добавляем тёртый чеснок, соль и продолжаем варить соус на медленном огне 5-7 минут.
- Раскатываем тесто толщиной не более 3-5 мм, смазываем сливочным соусом, равномерно выкладываем картофельные слайсы, сверху посыпаем нарезанным кубиком сыр моцарелла и веточки розмарина.
- Отправляем пиццу в духовку, разогретую до температуры, рекомендованной для вашего оборудования $t = 230$ –270 °C и выпекаем 3-7 минут.
- Украшаем пиццу тонко нарезанными кольцами красного лука и шпротами. При желании можно убрать лишнюю горечь и жжение, сохранив текстуру и аромат лука: для этого маринуем лук в лимонном соке 5-10 минут.