

Пицца с филадельфией и маринованным лососем



0 ч 30 мин



1 порции



12 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	1623 Ккал
Белки:	82.5 грамм
Жиры:	89.3 грамм
Углеводы:	122.3 грамм

Ингредиенты

Категории: [Паста и пицца](#)

Ингредиент	Кол-во
Слабосоленый лосось	80 г
Оливковое масло	20 мл
Сахар	2 г
Сухие дрожжи	1 г
Соль	2 г
Сыр моцарелла	60 г
Сыр пармезан	100 г
Сыр филадельфия	70 г
Помидоры черри	70 г
Бasilik	30 г
Минеральная вода без газа	75 мл
Мука для пиццы	160 г

Инструкция

1. В воде комнатной температуры растворяем: соль, сахар (его берем в два раза меньше, чем соли), дрожжи, в воду добавляем муку – всю сразу. В середине замеса добавляем оливковое масло. Вымешиваем.
2. Ставим в холодильник на 24 часа.
3. Готовое тесто раскатываем толщиной не более 5 мм, немного смазываем оливковым маслом, равномерно выкладываем сыр «Филадельфия», выкладываем моццареллу (кубиками), половинки помидоров черри, пармезан.
4. Готовим в духовке 7-8 минут при темп 300 градусов.
5. Перед подачей украшаем листиками свежего базилика, ломтиками лосося и сбрызгиваем оливковым маслом.