



**СИВАТТА-PIZZA**  
ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ

*300 грамм белой муки высшего сорта  
2 столовые ложки оливкового масла  
1 чайная ложка соли  
165-200 грамм пива*

Муку посыпать солью, влить оливковое масло и пиво, хорошо вымесить руками. Тесто должно быть упругое, но не твердое. Оно не должно липнуть к краям посуды. Сделать из него шар и поставить в холодильник минимум на 1 час.

Достать из холодильника, раскатать в тонкий корж, сверху равномерно натереть оливковым маслом.

Запекать в духовке при температуре 210 градусов до 15 минут, в зависимости от желаемого результата: образования умеренной или сильно печеной корочки. В процессе приготовления тесто должно пучиться, формируя местами выпуклые волдыри. Наблюдать за тем, чтобы не пригорело, потому как оно довольно тонкое и при сильной температуре, достаточно лишние две минуты, чтобы оно превратилось в несъедобный перепеченный корж.

Готовое тесто можно употреблять как самостоятельное блюдо. Из него получится вкусная хлебная закуска к вину, прошуто и сыру. В тесто, в процессе приготовления, можно также добавить пряные травы – например розмарин, базилик, чабер.

Если вы готовите из него пиццу, после смазывания оливковым маслом расположите на нем начинку. Помидоры, базилик, моцарела, например, и получается «Маргарита».

Вуаля!

© Ален Панов, 2013