

# Мучная смесь для цельнозерновой пиццы «С. Пудовъ»

Время приготовления: 35–40 минут.

Сложность:



Цельнозерновая мука, входящая в состав смеси, сделает вашу пиццу полезнее и вкуснее.

## Тесто

- Мучная смесь «С. Пудовъ» (арт. 1519472) — 1 пачка.
- Вода комнатной температуры — 180 ± 10 мл.
- Растительное масло — 3 столовые ложки.

### **Инструкция**

1. К готовой мучной смеси добавьте  $180 \pm 10$  мл воды комнатной температуры и 3 ложки растительного масла. Размешайте до однородной массы и дайте постоять 10 минут.
2. Раскатайте тесто тонким слоем и выложите на холодный противень, предварительно смазанный маслом. Сверху разместите приготовленную начинку. Выпекайте 15–20 минут при температуре 180 °С.

**Приятного аппетита!**

# Пирог «Рататуй» с брынзой на основе мучной смеси «С. Пудовъ»

Время приготовления: 1 час.

Сложность:



Пирог соединяет в себе традиционное овощное блюдо прованской кухни Рататуй и мучную смесь для пиццы «С. Пудовъ»

## Тесто

- Масло растительное — 3 столовые ложки.
- Мучная смесь «С. Пудовъ» (арт. 1519472) — 1 пачка.
- Вода комнатной температуры — 180 ± 10 мл.

## Начинка

- Кабачок — 3 шт.
- Соль (арт. 1519479) — 1 чайная ложка.
- Специи «Прованские травы» — по вкусу.
- Цуккини (среднего размера) — 3 шт.
- Баклажан (среднего размера) — 3 шт.
- Зелень (петрушка или любая другая) — по вкусу.
- Масло растительное.
- Паста томатная (арт. 1421424) — 100 г.
- Брынза — 300 г.
- Перец болгарский (красный, среднего размера) — 3 шт.

## Инструкция

1. Режем цуккини, кабачки и баклажаны кусочками толщиной около 1 см. Обжариваем на растительном масле с двух сторон до полуготовности.
2. Выкладываем на салфетку, чтобы удалить излишки масла. Охлаждаем. Овощи можно не жарить и не солить, чтобы сохранить их сочными. Можно приготовить их на гриле или в пароварке. Перец режем кольцами толщиной 0,5 см.
3. В миску к сухой смеси для цельнозерновой пиццы добавляем 180 мл воды и 3 столовые ложки растительного масла. Если тесто остаётся комковатым, можно добавить 10 мл воды. Даем массе постоять 10 минут, накрыв салфеткой, чтобы поверхность не подсыхала.



4. Раскатываем тесто тонким слоем около 0,5 см и выкладываем на смазанный противень, формируя бортики.



Смазываем пласт растительным маслом.



А затем томатной пастой.



Последний слой слегка посыпает солью и специями «Прованские травы».

5. Выкладываем чередуя приготовленные овощи: кружок кабачка, цуккини, перца, баклажана. Помещаем их внахлест, чтобы их в начинке было много.



Заполняем пирог полностью.



6. Ставим в разогретую духовку и выпекаем 25–30 минут при температуре 180 °С. Горячую выпечку посыпаем кусочками брынзы и свежей зеленью.



Получился очень вкусный летний пирог. Овощи и брынза прекрасно сочетаются с цельнозерновым тестом.

**Приятного аппетита!**