Ваш рецепт "ПИЦЦА НА ГРИЛЕ"

Разогреваем гриль до высокой температуры. В небольшую миску наливаем оливковое масло, для смачивания решетки. Готовим начинку. Если некоторых ингредиентов нет, то не беда. Вообще можете добавлять все что у вас есть в холодильнике от капусты до колбасы. Из теста делаем основу для пиццы и оставляем на 5 минут, а после снова проминаем края пальцами. Диаметр круга пиццы должен составить около 30 см. Смачиваем решетку гриль бумажным полотенцем пропитанным оливковым маслом. Устанавливаем тесто и оставляем готовить на 2 минуты. Через две минуты проверяем тесто. Необходимо чтобы оно немного зажарилось. Достаем тесто и накрываем его полотенцем, чтобы не остыло. Кладем тесто перед собой, зажаристой стороной вниз. Смазываем верх оливковым маслом. Далее по поверхности распределяем томатный соус. Не кладите слишком много иначе пицца будет сырая. На соус добавляем ингредиенты для пиццы. Сверху посыпаем натертым сыром. Уменьшаем температуру в гриле до среднего, можно снова решетки смазать маслом. И ставим пиццу на решетку. Готовим при закрытой крышке гриля - 2 минуты, пока сыр не начнет таять. Достаем пиццу и даем ей немного остыть. Пицца на гриле готова.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Готовое тесто для пиццы - 1 шт.
Оливкиовое масло - по вкусу
Томатный соус - по вкусу
Зелень / Сыр / Лук / Помидоры /
Грибы и пепперони

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !
www.fingrill.ru
+7 (495) 762 57 52
Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»