ВЕЧЕРЯ

Домашна пица със зеленчуци



Домашна пица с тънка пълнозърнеста основа без мая, шарени зеленчуци и разтопен кашкавал. Готова за около 40 минути, а малките ръце могат да помагат с реденето.

Подготовка: 20 мин **Готвене:** 18 мин **Общо:** 38 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Глутен

Съставки

- 250 гр. пълнозърнесто брашно
- 200 гр. кисело мляко
- 1/2 ч.л. сода бикарбонат
- 3 с.л. зехтин
- 150 гр. доматено пюре
- 100 гр. настърган кашкавал
- 1/2 тиквичка
- 1/2 червена чушка
- 4 чери домата
- 1/2 ч.л. сушен риган

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 200°C.
2. Смесете брашното със содата, добавете киселото мляко и 2 с.л. от зехтина и замесете меко тесто. Ако лепне, добавете още малко брашно.
3. Разточете тестото върху хартия за печене на тънка питка с дебелина около половин сантиметър.
4. Намажете основата с доматеното пюре и поръсете с ригана.
5. Нарежете тиквичката, чушката и чери доматите на тънки резенчета и ги подредете отгоре.
6. Поръсете с кашкавала и полейте с останалия зехтин.
7. Печете 15-18 минути, докато краищата станат златисти, а кашкавалът се разтопи.
8. Оставете пицата да почине 5 минути и я нарежете на малки парчета, удобни за детска ръка.

Съхранение

- Съхранявайте останалите парчета в затворен съд в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация затоплете в тиган с капак или във фурна: така основата остава мека.

Замразяване

- Замразете изпечените парчета до 1 месец, увити поотделно.

Съвети

- Оставете детето само да подреди зеленчуците: така новите съставки се посрещат много по-охотно.
- Царевица или грах също стоят добре върху пицата.
