

**SCHOOL
BREAKFAST
CLUBS
PROGRAM
COOKING
CLASSES**



Bánh Pizza

Làm: 2 bánh pizza



Dụng cụ

- cân đo
- cốc đo (1 cốc)
- muỗng đo (muỗng canh, muỗng cà phê)
- thớt
- dao nấu ăn
- nĩa
- muỗng trộn
- cán lăn
- tô (1 to, 1 nhỏ hoặc cái bình)
- 2 khay nướng
- khăn lau chén sạch hoặc màng bọc thực phẩm



Nguyên liệu

Làm bột bánh

- 1 cốc nước ấm
- 1 muỗng canh men nở nhanh dạng khô
- 1 muỗng canh dầu ô liu nguyên chất (extra virgin), thêm một muỗng cà phê để tráng tô
- 400g bột mì, thêm chút để rắc chống dính
- 1 muỗng cà phê muối

Chuẩn bị cho bánh Pizza

- Chọn một loại sốt cà chua cho đế bánh, pesto hoặc chút dầu ô liu
- Chọn rau và rau thơm theo mùa
- Phô mai rắc ít béo (tối đa 1 cốc), thử dùng loại mozzarella, feta hay ricotta

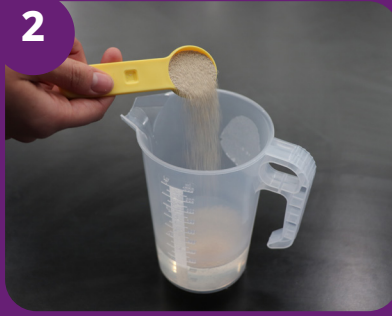
Cách làm

1



Làm nóng lò ở nhiệt độ 220°C

2



Cho nước và men nở vào một cái bình.

3



Cho thêm dầu ô liu vào bình.

4



Cho bột mì và muối vào tô.

5



Thêm nước và men nở vào bột mì. Trộn đều để làm thành một khối bột.

6



Nào bột trong 8 phút, sau đó đặt bột đã nào vào một tô có tráng dầu.

7



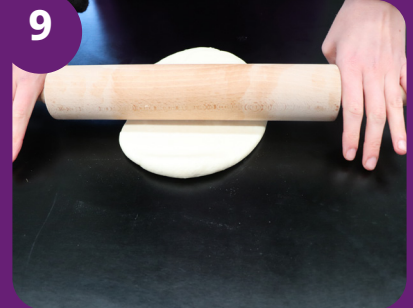
Phủ một khăn lau chén lên tô. Chờ đến khi bột nở to gấp đôi.

8



Cắt nhỏ nguyên liệu xếp lên bánh.

9



Chia bột pizza đã nào thành hai phần và cán thành đế bánh pizza.

10



Rưới sốt và thêm nguyên liệu xếp lên bánh. Nướng trong 15 phút cho đến khi bánh vàng.

11



Thưởng thức!