**Пицца Карбонара рецепт в домашних условиях**

**Ингредиенты на 2 пиццы**

**Для итальянского теста**

Мука – 390 г

Дрожжи сухие – 6 г

Вода – 180 мл

Сахар – 20 г

Оливковое масло – 50 мл

Соль – 1 щепотка

**Для начинки**

Бекон копченый – 12 полосок

Томатная паста – 60 г

Итальянские травы – 7 г

Белый лук – 1 шт.

Соль - по вкусу

Черный молотый перец - по вкусу

Рукола - для украшения

**Для белого соуса**

Яйцо – 2 шт.

Сливки 33% - 160 мл

Сулугуни – 200 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления теста для пиццы карбонара. В миску просеиваем 320 г муки. Добавляем в неё сухие дрожжи, соль, сахар и перемешиваем.

**Шаг 2**

Вливаем теплую воду, оливковое масло и вымешиваем тесто для пиццы 5-7 минут руками. Оно должно стать эластичным.

**Шаг 3**

Затем формируем шар, убираем тесто в миску, накрываем пищевой пленкой и ставим в тёплое место на 30 минут.

**Шаг 4**

Подготовим продукты для начинки пиццы карбонара. Белый лук очищаем и нарезаем кольцами.

**Шаг 5**

В небольшой миске соединяем томатную пасту, соль, перец и итальянские травы. Полоски бекона разрезаем на несколько небольших частей. Сыр сулугуни натираем на крупной терке.

**Шаг 6**

Тесто разделяем на 2 части. Одну часть растягиваем руками в круг, диаметром около 25 см и толщиной около 1 см. Формируем бортики, которые не дадут соусу растечься.

**Шаг 7**

Накалываем тесто вилкой. Смазываем половиной томатного соуса и распределяем половину лука.

**Шаг 8**

Духовку предварительно разогреваем до 180 °С. Отправляем в нее заготовку основы пиццы и выпекаем около 7-8 минут.

**Шаг 9**

Теперь приготовим белый соус для пиццы карбонара. В миске смешиваем яйца, сливки и тертый сыр сулугуни.

**Шаг 10**

Вынимаем их духовки готовую основу для пиццы. Температуру в духовке повышаем до 200 °С.

**Шаг 11**

Смазываем основу пиццы половиной белого соуса, распределяем половину бекона и отправляем в духовку еще 7-8 минут до появления румяной корочки. Таким же образом готовим вторую пиццу.

**Шаг 12**

Готовую пиццу карбонара нарезаем с помощью ролика на порционные куски и подаём, украсив руколой или другой зеленью.

Приятного аппетита!