

Тесто для пиццы; 1 ст.ложка оливкового масла; 1 ст.ложка тертого сыра пармезан; готовый томатный соус; 125 г слегка копченого бекона, порезать; ½ зеленого сладкого перца, тонко порезанного; ½ желтого сладкого перца, тонко порезанного; 60 г порезанной кружочками пепперони; 60 г тёртого копченого сыра; сухой орегано, оливковое масло, соль, перец.

Раскатайте тесто кругом с диаметром 25 см на слегка посыпанной мукой поверхности. Выложите на противень, смазанный маслом, и пальцами сделайте небольшую корочку. Смажьте тесто оставшимся оливковым маслом, посыпьте пармезаном. Накройте и оставьте подниматься на 10 мин. Намажьте тесто томатным соусом. Сверху уложите кусочки бекона и перцев, разложите пепперони и посыпьте копченым сыром и орегано. Побрызгайте маслом, посолите, поперчите. Запекайте в заранее нагретой духовке при 200°С до образования хрустящей корочки. Нарежьте и сразу подавайте на стол.