
Pizza caccia nanza

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2854 razy.

2 i 1/2 szklanki mąki pszennej,

sól,

2 łyżeczki drożdży,

szklanka ciepłej wody,

2 ząbki czosnku,

3 łyżki oliwy,

pieprz

W misce rozprowadzić wodą drożdże, wymieszać z dwiema szklankami mąki i solą. Przełożyć na stolnicę posypaną mąką, ciasto wyrabiać około 15 min często posypując mąką. Włożyć do miski wysmarowanej oliwą, przewrócić tak, aby spód i wierzch pokrył się cienką warstwą tłuszczu. Pozostawić pod przykryciem w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoją objętość. Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, wyrabiać około 5 min, włożyć do wysmarowanej miski, pozostawić do ponownego wyrośnięcia. Przełożyć na stolnicę, szybkimi ruchami wyrabiać przez pół minuty, rozwałkować na grubość 1 cm. Blachę odwrócić dnem do góry, posmarować oliwą lub masłem, ułożyć placek. Czubkiem noża naciąć ciasto, posypać każde nacięcie szczyptą ziół i czosnku. Połać oliwą, lekko rozsmarować, posypać solą i pieprzem. Piec w mocno nagrzanym piekarniku (200 C) 15 min lub do zrumienienia. Przed podaniem czosnek można usunąć.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>