Pizza kalabryjska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2702 razy.

Ciasto:

2 szklanki mąki (30 dag),

2 dag drożdży,

1 łyżeczka cukru,

1/2 szklanki wody,

sól, pieprz,

5 dag smalcu

1 jajo,

1 łyżka tłuszczu do naczynia

Nadzienie:

6 średnich pomidorów (50 dag),

4-5 łyżek oliwy bazylia,

1 ząbek czosnku,

1 puszka (15 dag) tuńczyka w oleju,

3 dag anchois (sardeli),

4 dag kaparów,

sól

Mąkę przesiać przez sito na stolnice. Drożdże z cukrem rozprowadzić ciepłą wodą, zostawić w ciepłym miejscu na ok. 30 min. Następnie wlać powoli do mąki, dodać sól, pieprz i wyrabiać . Dodać rozpuszczony, lecz nie gorący smalec oraz surowe żółtko i wyrabiać dalej (dolewając ewentualnie trochę ciepłej wody), tak aby ciasto odstawało od ręki i było dość twarde. Przykryć serwetką i zostawić w ciepłym miejscu na ok. 1 godz. Pomidory sparzyć , obrać ze skórki, pokroić na kawałki, udusić na gorącej oliwie, odparowując sok, dodać bazylię i posiekany czosnek, wymieszać , przestudzić . Tuńczyka i anchois pokroić na drobne kawałki, kapary osączyć . Wymieszać wszystko z pomidorami, posolić . Odłożyć 1/3 ciasta. Resztę włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy na grubość 1 cm, tworząc dookoła dość wysoki rant. Rozłożyć na cieście nadzienie, przykryć pozostałym, rozwałkowanym ciastem. Na te wierzchnią warstwę ciasta zagiąć wystającą część rantu spodniej warstwy, zlepiając je w ten sposób. Posmarować wierzch białkiem. Wstawić do nagrzanego piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 40 min.

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