
Pizza na kruchym spodzie 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2559 razy.

ciasto:

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

15 dag tłuszczu (smalec pół na pół z masłem roślinnym),

1 jajo,

sól,

1 łyżka śmietany

farsz:

1 szklanka mleka lub śmietany,

3 jaja,

10 dag pieczarek,

3 łyżki oliwy,

sól, pieprz,

10 dag utartego żółtego sera,

łyżka koncentratu pomidorowego

Mąkę przesiać , dodać tłuszcz, osolić , posiekać nożem. Dodać jajo i śmietanę, zagnieść ciasto. Włożyć je do miski, przykryć i pozostawić w lodówce na 60 min. Schłodzone ciasto cienko rozwałkować , wyłożyć na blachę lub do tortownicy, uformować wyższy brzeg. Wstawić do gorącego piekarnika, lekko zrumienić . Przygotować farsz: pieczarki poszatkować , podsmażyć na oliwie, posolić . Jaja rozbić trzepaczką, dodać mleko lub śmietanę (1 szklankę), wymieszać z pieczarkami, doprawić solą i pieprzem. Masę wylać na podpieczone ciasto posmarowane koncentratem pomidorowym, posypać tartym żółtym serem, wstawić do piekarnika i zapiec.

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

pierwszy raz robiłam pizzę na kruchym spodzie i jestem nie zadowolona. Jak dla mnie ciasto było za kruche i bez smaku. Jednak wolę pizzę na tradycyjnym spodzie drożdżowym.

Nadesłał(a):Greta 2008-01-03 14:01:29