
Pizza neapolitańska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3033 razy.

Ciasto:

2 szklanki mąki (30 dag),

2 dag drożdży,

1/2 szklanki wody,

2 łyżki tłuszczu do ciasta,

1 łyżka tłuszczu do naczynia,

1 łyżka oliwy do posmarowania placka

Nadzienie:

4 łyżki ketchupu,

sól,

15 dag żółtego sera,

1 puszka (10 dag) anchois (sardeli),

tymianek,

2 łyżki oliwy

Mąkę przesiać przez sito na stolnicę. Drożdże rozprowadzić ciepłą wodą, zostawić w ciepłym miejscu na ok. 30 min. Następnie wlać powoli do mąki, dodać sól i wyrabiać. Dodać rozpuszczony, lecz nie gorący tłuszcz 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. Jeszcze raz lekko wyrobić przez kilka minut. Formę wysmarować tłuszczem i wyłożyć ciastem na grubość ok. 1 cm, tworząc dookoła niezbyt wysoki rant. Zostawić jeszcze na 30 min. w ciepłym miejscu. Posmarować oliwą. Na placku rozsmarować przecier, lekko posolić. Na przecierze ułożyć cienkie plastry sera, a następnie filety anchois. Posypać tymiankiem, skropić oliwą. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 st. C i piec bez przykrycia ok. 30 min aż ciasto się lekko zrumieni.

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