
Pizza z pomidorami i żółtym serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2506 razy.

ciasto:

40 dag (2 szklanki) mąki,

3 dag drożdży,

5 dag smalcu,

1 jajo,

1/2 szklanki wody,

tłuszcz do formy

dodatki:

10-20 dag sera żółtego,

50 dag pomidorów,

sól, pieprz,

czosnek,

lubczyk

Mąkę przesiać do miski, dodać rozkruszone drożdże, 1/2 szklanki wody, szczyptę soli. Zarobić ciasto i pozostawić w cieple na 60 min, aby wyrosło. Dodać rozpuszczony i przestudzony tłuszcz, żółtko, trochę pieprzu. Ponownie, wyrobić i pozostawić do wyrośnięcia Ciasto podzielić, rozwałkować na placki o średnicy około 15 cm, grubości 1 1/2 cm Ułożyć je na posmarowanej tłuszczem blasze, zrobić podwyższony brzeg. Pomidory sparzyć, przelać zimną wodą, zdjąć skórkę, pokroić na cząstki i ułożyć na plackach ściśnięto obok siebie. Posypać je serem utartym z solą, pieprzem, drobnutko posiekanym czosnkiem i lubczykiem. Piec 20-25 min w średnio gorącym piekarniku. Podawać na gorąco.

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

TEN PRZEPIS SIE NIENADAJE RAZ ZROBILAM A WYMIOTOWALAM JAK KOT

Nadesłał(a):SEROKA <DOMINIKABRZOZOWSKA@GAZETA.PL> 2006-03-04 19:03:50