
Małe pizze z paprykami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2026 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

Ciasto:

400 g maki,

2 łyżki oliwy,

25 g drożdzy,

200 ml letniej wody,

sol,

tluszcz do wysmarowania formy.

Farsz:

1 papryka czerwona,

1 papryka żółta,

1 papryka zielona,

120 g oliwek czarnych,

4 pomidory,

2 ząbki czosnku,

2 łyżki tartego sera pecorino lub drobno pokruszonej bryndzy,

1 łyżeczka oregano,

sol,

1 łyżka oliwy do smażenia.

1. Make przesiac na stolnice. W srodku kopczyka maki uformowac wglebienie.

Umiescic w nim pokruszone drozdze, dodac oliwe i szczypte soli. Wlac wode

(ok. 200 ml) i wyrabiac rekami na jednolita mase. Po wyrobieniu ciasto ulozyc na obsypanym maku polmisku, oprosyc maku i odstawic na 30 min w cieple

miejsce do wyrosniecia.

2. Papryki umyc, wypestkowac i pokroic w cienkie paski. Czosnek obrac i drobno

posiekac. Papryke i czosnek podsmazac na 1 łyżce rozgrzanej oliwy, na wolnym

ogniu 15 min. Pomidory sparzyc wrzatkami, obrac ze skorek, wypestkowac i pokroic w kawalki. Oliwki wypestkowac. Pomidory i oliwki polaczyc z przesmazona papryka, po czym farsz starannie wymieszac.

3. Wyrosniete ciasto podzielic na 4 czesci. Z kazdej z nich uformowac okragly

placek o grubosci ok. 1 cm. Placki ukladac na wysmarowanej oliwa blasze, lub

folii aluminiowej.

4. Na wierzch kazdego z plackow nalozyc porcje farszu. Posypac tartym serem, oregano, skropic odrobina oliwy i piec 15-20 min w nagrzanym do temp. 200żC piekarniku.

5. Podawac natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)