

---

# Mini pizza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2636 razy.

7 szt.                      Czas przygotow. 1 godz.

## Ciasto:

250 g maki,

4 g drozdzy,

60 ml mleka,

1,5 łyżki masła,

1 łyżka oliwy z oliwek,

1 rozmacone jajo,

olej do smarowania formy.

## Sos:

250 g cebuli,

250 g pomidorow,

2 łyżki oliwy z oliwek,

1 duży ząbek czosnku,

1 kopista łyżka przecieru pomidorowego,

2 gałeczki pietruszki,

1 gałeczka tymianku,

sol, pieprz, cukier.

## Farsz:

2 pomidory,

5 pieczarek,

100 g żółtego sera,

7 czarnych oliwek bez pestek,

majeranek, sol, pieprz.

1. Make przesiac. Drozdze rozkruszyć, rozprowadzić 2 łyżeczkami letniego mleka,

dodać do maki razem z resztą mleka, miękkim masłem i oliwą. Wymieszać i wyrobić reżyma na jednolite, śniące ciasto. Rozwałkować na posypanej maki

stolnicy na grubość 3 mm, wyciąć krawki wycinakiem do ciasta. Położyć je na

papierze do pieczenia i posmarować rozmaconym jajem. Zostawić do wyrosnięcia

w temp. pokojowej.

2. Pomidory umyć, obrać ze skóry. 2 z nich pokroić poprzecznie na plasterki, a

---

reszta wypestkować i drobno pokroić. Pieczarki umyć, oczyścić, obrać ze skóry, pokroić w plasterki. Ser pokroić na kawałki - prostokątne o wymiarach podstawy 2x2 cm i wysokości 3 mm.

3. Cebule obrać, posiekać. Oliwę rozgrzać na patelni, usmażyć na niej cebule i

drobno pokrojone pomidory do miękkości. Dodać przecier pomidorowy i zmiądzony czosnek, wymieszać. Dodać posiekane listki umytych i osuszonych ziół.

Doprawić do smaku cukrem, solą i pieprzem. Trzymać na ogniu tak długo, poki  
sos nie stanie się gęsty.

4. Rozsmarować równo po łyżeczce sosu na każdym kawałku ciasta. Na sos położyć

plasterki pomidora. Posypać solą, pieprzem i majerankiem. Położyć na to kawałek sera, a na nim plasterki pieczarki. Piec w bardzo gorącym piecu (ok.

250°C) ok. 7-8 min. Natychmiast po wyjęciu z pieca na każdej mini pizzie

położyć kawałek czarnej oliwki i posmarować ją oliwą by błyszczała.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 22.

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