
Mini pizza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2580 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. Maki przesiac. Drozdze rozkruszyc, rozprowadzic 2 łyżeczkami letniego mleka,

dodac do maki razem z reszta mleka, miękkim masłem i oliwą. Wymieszać i wyrobić reżyma na jednolite, łyżniace ciasto. Rozwałkowac na posypanej maki

stolnicy na grubosc 3 mm, wyciac krazki wycinakiem do ciasta. Polozyc je na

papierze do pieczenia i posmarowac rozmaconym jajem. Zostawic do wyrosniecia

w temp. pokojowej.

2. Pomidory umyc, obrac ze skory. 2 z nich pokroic poprzecznie na plasterki, a

reszcie wypestkowac i drobno pokroic. Pieczarki umyc, oczyszcic, obrac ze skory, pokroic w plasterki. Ser pokroic na kawalki - prostokatne o wymiarach podstawy 2x2 cm i wysokosci 3 mm.

3. Cebule obrac, posiekac. Oliwe rozgrzac na patelni, usmazyc na niej cebule i

drobno pokrojone pomidory do miakkosci. Dodac przecier pomidorowy i zmiazdzony czosnek, wymieszac. Dodac posiekane listki umytych i osuszonych ziol.

Doprawic do smaku cukrem, sola i pieprzem. Trzymac na ogniu tak dlugo, poki sos nie stanie sie gesty.

4. Rozsmarowac rowno po lyzeczce sosu na kazdym krazku ciasta. Na sos polozyc

plasterki pomidora. Posypac sola, pieprzem i majerankiem. Polozyc na to kawalek sera, a na nim plasterki pieczarki. Piec w bardzo goracym piecu (ok.

250°C) ok. 7-8 min. Natychmiast po wyjeciu z pieca na kazdej mini pizy

polozyc kawalek czarnej oliwki i posmarowac ja oliwa by blyszczala.

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

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