
Pizza alle verdure

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2443 razy.

4 szt male (sred.12 cm). Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

400 g maki (typ 550),

30 g drozdzy,

1 lyzka cukru,

250 ml letniej wody,

1 plaska lyzeczka soli,

2 lyzki oliwy z oliwek,

olej do posmarowania formy.

Nadzienie:

100 g chudego boczku wedzonego,

2 cebule,

1 kurzetka,

1 czerwona papryka,

1 zielona papryka,

250 g pieczarek,

1 peczek mlodej cebulki,

4 lyzki przecieru pomidorowego,

200 g utartego sera bel paese,

4 lyzki oregano,

2 lyzki masla,

1 lyzeczka soli czosnkowej,

sol, pieprz,

szczypiorek do przybrania.

1. Make przesiac do miski, na srodku zrobic wglebienie, rozkrusic do niego

drozdze. Wymieszac je z cukrem, oproszyc z wierzchu maki, zalac 2 lyzeczkami

letniej wody. Przykryc sciereczka, zostawic na 30 min w cieplym miejscu. Nastepnie wymieszac dokladnie dodajac reszte wody, sol i oliwe. Zagniesc ciasto. Podzielic je na 4 czesci rownej wielkosc, odstawic.

2. Boczec pokroic w drobna kostke, usmazyc na masle tak, by wytopic z niego

tluszcz. Dodac pokrojona w drobna kostke cebule, smazyc dalej do jej zeszklenia.

3. Kurzetke umyc, pokroic na plasterki. Papryki umyc, oczyszcic z gniazd nasiennych, pokroic wzdluz na paski. Mloda cebulke oczyszcic, odrzucic zniszczone

zielone konce, pokroic w talarki. Pieczarki umyc, odciac korzonki, reszte

pokroic w cienkie plasterki.

4. Ciasto rozwalkowac cienko, wylozyc nim 4 posmarowane tluszczem formy do pizy o srednicy 12cm. Na ciasto wylozyc cienka warstwe przecieru pomidorowego,

boczek z cebula i pokrojone warzywa. Posypac oregano, sola czosnkowa, sola i pieprzem do smaku. Wierzch posypac tartym serem.

5. Piec ok. 20 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC. Po upieczeniu pizze posypac szczypiorkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 14.

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