
Pizza czterech por roku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2338 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto:

400 g maki typu 550,

30 g drożdzy,

1 łyżka cukru,

250 ml letniej wody,

1 płaska łyżeczka soli,

2 łyżki oliwy z oliwek,

olej do smarowania formy,

Nadzienie:

100 g gotowanej wedzonej szynki,

100 g czarnych oliwek bez pestek,

4 średnie pomidory,

100 g serc karczochow,

100 g marynowanych pieczarek,

1 czerwona papryka,

150 g sera mozzarella,

1 łyżka oliwy,

1 łyżka oregano,

sol, pieprz.

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

drożdze. Wymieszać je z cukrem, oproszyć z wierzchu mąka, zalać 2 łyżeczkami

letniej wody. Przykryć ściereczką, zostawić na 30 min w ciepłym miejscu. Następnie wymieszać dokładnie, dodać resztę wody, sol i oliwę. Zagnieść ciasto. Podzielić je na 4 części równej wielkości, odstawić.

2. Mozzarelle pokroić w plastry. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skóry,

wypestkowac, rozgnieść, odcisnąć sok. Szynkę pokroić w cienkie plasterki.

Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w paski.

3. Ciasto rozwałkować, wyłożyć nim posmarowaną oliwą okrągłą formę do pizzy o

średnicy 28 cm. Ciasto powinno zachodzić na ścianki formy. Wierzch ciasta

skropić oliwą.

-
4. Nalozyc na ciasto warstwe pomidorow i doprawic je pieprzem. Placek podzielic paskami papryki na 4 czesci, nastepnie ukladac po kolei: na jednej czesci mozzarelle, na drugiej oliwki, na trzeciej serca karczochow i pieczarki, na czwartej szynke. Wierzch posypac oregano.
 5. Piec ok. 20 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 16.

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