

---

# Pizza czterech por roku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2317 razy.

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

Ciasto:

400 g maki typu 550,

30 g drozdzy,

1 lyzka cukru,

250 ml letniej wody,

1 plaska lyzeczka soli,

2 lyzki oliwy z oliwek,

olej do smarowania formy,

Nadzienie:

100 g gotowanej wedzonej szynki,

100 g czarnych oliwek bez pestek,

4 srednie pomidory,

100 g serc karczochow,

100 g marynowanych pieczarek,

1 czerwona papryka,

150 g sera mozzarella,

1 lyzka oliwy,

1 lyzka oregano,

sol, pieprz.

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

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

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

2. Mozzarelle pokroic w plasty. Pomidory sparzyc wrzatkiem, obrac ze skory,

wypestkowac, rozgniesc, odcisnac sok. Szyinke pokroic w cienkie plasterki.

Papryke umyc, usunac gniazda nasienne, pokroic w paski.

3. Ciasto rozwalkowac, wylozyc nim posmarowana oliwa okragla forme do pizy o

srednicy 28 cm. Ciasto powinno zachodzic na scianki formy. Wierzch ciasta

skropic oliwa.

- 
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)