
Pizza focaccia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2228 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Ciasto:

250 g maki,

1 torebka suchych drozdzy,

1 lyzka soli,

1 lyzka cukru,

1 lyzka mielonego kminku,

15 g smalcu,

30 ml wody,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

100 g szynki wedzonej surowej,

50 g oliwek faszerowanych,

50 g czarnych oliwek,

4 zabki czosnku,

200 ml oliwy z oliwek,

2 zoltka,

2 lyzki gruboziarnistej soli.

1. Make przesiac do miski. Wymieszac z drozdzami, sola i kminkiem. Zetrzec na tarce dobrze schlodzony smalec. Wymieszac go dokladnie z maka. Dodac wode.

Zagniesc ciasto. Przykryc je sciereczka, zostawic na godzine w cieplym miejscu do wyrosniecia. Nastepnie wygniesc rekoma, rozwalkowac cienko na stolnicy oproszonej maka, wylozyc nim natluszczona okragla forme do pizzy o srednicy 30 cm.

2. Szynke pokroic w paski, polozyc ja razem z oliwkami na wierzchu ciasta.

3. Czosnek obrac, pokroic w paski, naszpikowac nim ciasto. Wierzch posmarowac oliwa.

4. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C ok. 20 min. Na 5 min przed koncem pieczenia posmarowac pizze roztrzepanymi zoltkami i posypac sola. Podawac na goraco lub na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 18.

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