
Pizza po neapolitansku z szynka i salami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2164 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto:

350 g maki,

20 g drozdzy,

2 lyzki oliwy,

220 ml letniej wody,

sol,

tluszcz do wysmarowania formy.

Farsz:

250 g sera ricotta lub twarogu owczego,

125 ml mleka,

3 jaja,

120 g sera mozzarella lub solanu,

50 g szynki,

50 g salami,

2 male kielbaski paprykowe,

1 lyzka siekanych lisci swiezej bazylii,

sol, pieprz.

1. Make przesiac na stolnice. W srodku kopczyka maki uformowac wglebienie.

Umiescic w nim rozkruszone drozdze. Dodac oliwe i szczypte soli. Wlac wode

(ok. 220 ml) i wyrabiac rekami na jednolita mase. Po wyrobieniu ciasto ulozyc w obsypanym maka polmisku, oproszyc maka i odstawic na 2 godz do wyrosniecia.

2. Ricotte pokruszyc. Mozzarelle pokroic w kostke. Szynke i salami pokroic w

cienkie paseczki, a nastepnie w kawalki. Kielbaski obrac ze skorki i pokroic

w plasterki. Jaja rozbic i oddzielic zoltka. Z bialek ubic sztywna piane.

Ricotte umiescic w sporym rondlu. Dolewac do niej stopniowo mleko, caly czas

intensywnie mieszajac drewniana lyzka. Osolic i dodac pieprz. Dodawac po

jednym, zoltka i mieszac az do uzyskania jednolitej masy. Polaczyc z piana z

bialek i wymieszac. Dodac do tego szynke, salami, plasterki kielbasy.

3. Wyrosniete ciasto rozwalkowac na placek o grubosci 4-5 mm i pokryc nim nasmarowana tluszczem forme do pizzy. Farsz delikatnie wymieszac i pokryc nim

wierzch ciasta. Posypać siekaną bazylią.

4. Piec ok. 20 min w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 82.

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