
Pizza z anchois

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2396 razy.

4 szt male lub 2 duze. Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto:

500 g maki,

30 g drozdzy,

ok. 300 ml letniej wody,

1 lyzeczka soli,

olej do posmarowania formy.

Nadzienie:

1 kg pomidorow,

300 g sera mozzarella,

1 puszka filetow z anchois,

3 lyzki utartego sera pecorino lub parmezanu,

1/2 peczka swiezej bazylii,

3 lyzki majeranku,

2 zabki czosnku,

2 lyzki oliwy z oliwek.

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

drozdze. Zalac je odrobina wody, delikatnie wymieszac, nie zasypujac ich maki. Wierzch drozdzy oproszyc maki, miske przykryc sciereczka, odstawic do

czasu, poki drozdze nie zacznia w wyrazny sposob pracowac (ok. 20 min). Nastepnie dodac reszte wody i sol. Zagniesc ciasto. Podzielic je na 4 czesci,

zostawic pod przykryciem na 1,5 godz do wyrosniecia. Rozwalkowac je cienko,

wlozyc do nasmarowanych tluszczem form do pieczenia pizy, formujac brzeg o

wysokosci ok. 1 cm. Spod ponakluwac widelcem.

2. Mozzarele osaczyc, pokroic w plastry. Pomidory umyc, obrac ze skory, pokroic

w plastry. Mozzarele i pomidory rozlozyc na dnie formy c ciastem. Na nich

poukladac grubo pokrojone filety anchois, posypac serem pecorino, drobno posiekana bazylia, majerankiem i posiekany czosnkiem. Wierzch skropic oliwa.

Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 250żC ok. 20-30 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 10.

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

