
Pizza ze szpinakiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2445 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 chudego boczku wedzonego,

100 g szynki,

200 g lisci szpinaku,

50 g cienko pokrojonej salami,

100 g sera mozzarella,

1 jajko,

1 czerwona papryka,

1 lyzka siekanej bazylii,

1/2 peczka natki pietruszki,

szczypta galki muszkatolowej,

sol, pieprz.

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. Wygniesc rekoma, rozwalkowac cienko na stolnicy oproszonej maka. Ciastem wylozyc okragla forme do pizzy o srednicy 30 cm.

2. Maslo rozgrzac na patelni, usmazyc na nim pokrojony drobno boczek. Dodac umyte i osuszone liscie szpinaku, podsmażyc do miekkosci. Doprawic do smaku

galka muszkatolowa, sola i pieprzem. Schlodzic. Pomidory obrac ze skory, pokroic poprzecznie na plasterki. Jajo ugotowac na twardo, obrac, pokroic w

plasterki. Papryke umyc, usunac gniazda nasienne, pokroic poprzecznie w krazki.

3. Na wierzchu ciasta wyłożyć równomiernie szpinak, rozłożyć plasterki pomidorów, salami i szynki. Przykryć plasterkami jaj. Posypać bazylią, solą i

pieprzem. Na wierzchu położyć plasterki mozzarelli i kawałki papryki. Piec

ok. 20 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C. Wierzch posypać siekaną

natką pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 20.

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