
Pizza z owocami morza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2352 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

350 g maki,

20 g drozdzy,

220 ml letniej wody,

sol, oliwa,

olej do smarowania formy.

Sos:

2 lyzki masla,

2 lyzki maki,

250 ml mleka.

Nadzienie:

100 g malych krewetek,

100 g obranych ze skorupki muli,

100 g oczyszczonych kalmarow,

200 g sera mozzarella,

2 duze pomidory,

1/2 peczka swiezej bazylii,

1/2 peczka swiezej lebiodki,

pieprz, sol.

1. Make przesiac na stolnice, utworzyc kopczyk, zrobic wglebienie, do niego

wsypano rozkruszone drozdzki i szczypta soli, wlac oliwe i dodajac wody wyrabiac ciasto rekami az powstanie jednolita masa. Wyrobione ciasto przelozyc

do naczynia posmarowanego maki. Odstawic na 2 godz w cieple miejsce do wyrosniecia.

2. Pomidory sparzyc wrzatkami, obrac ze skory, wypestkowac, pokroic w plasty.

Ziolo umyc, osuszyc, posiekac. Ser utrzec na tarce o duzych otworach. Krewetki umyc, oczyszcic z twardych czesci. Kalmary umyc, osuszyc, pokroic w

obracczki.

3. Maslo podgrzac na patelni, dodac make, wymieszac na jednolita mase, podgrzewac na patelni dodajac porcjami mleko i jednoczesnie stale mieszajac, tak by

sos byl jedwabisty. Odstawic.

4. Wyrosniete ciasto rozwalkowac na grubosc 4-5 mm. Wylozyc nim okragla natluszczona forme do

pieczenia pizzy tak, by brzegi ciasta byly podniesione i

zachodzily na scianki formy. Na cieście ulozyc pomidory i owoce morza. Posypac utarta mozzarella i zalac sosem. Piec ok. 20 min w piekarniku ogrzanym

do temp. 200żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 12.

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