

Boiskowa pizza



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO blaszka 24x36 cm

mąka	35 dag
olej	3-4 łyżki
mleko	170 ml
drożdże	1/4 kostki
sól do smaku	
cukier	1 płaska łyżeczka
jajko	do ciasta
białko do smarowania	

NADZIENIE;

szpinak mrożony	700 gram
śmietana	2 łyżki
czosnek	4 ząbki
ser żółty	100 gram
sól do smaku	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
pomidorki koktajlowe	ok 5 sztuk do dekoracji
mozzarella małe kulki	do dekoracji
bazyliia świeża	do podania
olej do smażenia	
Majeranek suszony Prymat	ok 2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:

Mleko podgrzewamy delikatnie. Rozpuszczamy w nim drożdże oraz cukier. Mąkę przekładamy do miski. Dokładamy do niej przygotowane mleko, olej, jajko oraz sól. Zagniatamy ciasto około 5 minut. Odstawiamy do wyrośnięcia.

Gotowe ciasto wykładamy na blaszkę, formując wyższe brzegi. Następnie brzegi smarujemy białkiem.

Na środek wykładamy nadzienie. Pieczemy około 35-40 minut (180°). Po upieczeniu za pomocą majonezu wykonujemy linie boiskowe. Na wierzchu układamy połówki pomidorków oraz kulki mozzarelli. Całość oprószamy posiekaną bazylią.

NADZIENIE;

Na olej wrzucamy szpinak. Smażymy do miękkości. Dokładamy przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawiamy do smaku. Ser ścieramy na tarce. Dokładamy wraz ze śmietaną do szpinaku. Dokładnie mieszamy całość. Wykładamy na ciasto drożdżowe. Pieczemy