

Pizza na grubym spodzie ze szpinakiem



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mleko	1/4 szkl
woda letnia	1 szkl
mąka pszenna	4 szkl
sól	1/2 łyżeczki
cukier	1 łyżka
drożdże suche	8 g
olej	2 łyżek

Farsz

szpinak mrożony	400 g
ząbki czosnku	3
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
śmietana 18 proc	2-3 łyżki
sól do smaku	
pieprz	
kukurydza w puszcze	1/2 puszki
ser żółty	100 g
ser biały	5 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Podsmażamy szpinak do czasu , aż się rozmrozi.
- KROK 2 Wlewamy wodę , wsypujemy mąkę , wyrabiamy ciasto.Zostawiamy do wyrośnięcia.
- KROK 3 Wsypujemy mąkę , wyrabiamy ciasto.Zostawiamy do wyrośnięcia na ok.1 godzinę.
- KROK 4 Do szpinaku dodajemy pokrojony czosnek , sól i śmietanę , podsmażamy .
- KROK 5 Ciasto wałkujemy i wykładamy dużą blachę z piekarnika , smarujemy szpinakiem.
Posypujemy kukurydzą , startym serem i kawałkami serka .