

Pizza z brokułem i jajkami na cieście ziemniaczanym



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPÓD DO PIZZY

mąka pszenna	2 szkl
woda	3/4 szkl
drożdże świeże	25 g
cukier	1/2 łyżeczki
ziemniaki ugotowane	150 g
oliwa	1 łyżka
sól	1/3 łyżeczki

DODATKI

brokuł	1/2 szt
jajka	4 szt
ser żółty	200 g
sól	
szcypiorek	

SOS

przecier pomidorowy	3 łyżki
----------------------------	---------

sól i pieprz

Bazylia suszona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zrobić zaczyn z drożdży rozcierając je z cukrem i około ćwierć szklanki ciepłej wody. Odstawić na 10 min w ciepłe miejsce. Resztę ciepłej wody wlać do ziemniaków i zmiksować na gładko. Kiedy drożdże ruszą, wlać do przesianej mąki razem z ziemniakami i resztą składników na ciasto. Wyrabiać, aż zacznie odchodzić od ręki (ok 10 min). Odstawić ciasto w ciepłe miejsce przykrywając bawełnianą ściereczką. W międzyczasie ugotować różyczki brokuła, tak aby były jeszcze chrupiące. Po wyjęciu z wrzątku włożyć na chwilę do bardzo zimnej wody.
- KROK 2 Wyrośnięte ciasto zagnieść jeszcze raz, ale krótko i rozwałkować koło o średnicy ok 30 cm. W zależności od tego jak gruby chcemy spód. Przełożyć na blachę, na której będzie się piekła pizza. Kiedy ciasto trochę podrośnie rozsmarować przyprawiony przecier pomidorowy.
- KROK 3 Cześć sera pociąć na paski i zawinąć na brzegach ciasta.
- KROK 4 Ułożyć różyczki brokuła na pizzy i posypać startym żółtym serem. Na wierzch wbić jajka. Można porzucić żółtka, aby się rozlały. Delikatnie oprószyć solą.
- KROK 5 Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200°C i piec przez ok. 15 min. Przed podaniem posypać posiekany szczypiorkiem. Smacznego :)