

Pizza z eskarolą



IWONADD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata	2 główki eskarola
czosnek	2 ząbki
filet z dowolnej ryby	4 szt ANCHOIS
sól do smaku	
mąka	300 g
woda letnia	160 ml
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
drożdże	15 g świeże
mleko	1 łyżka + oliwa do posmarowania
smalec	1 łyżka
kiełbasa	1 laska biała (opcjonalnie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Eskarolę* dokładnie oczyścić, usunąć zwiędłe liście, dokładnie wypluć;

* zamiast eskaroli można również użyć następujące sałaty:
endywia, cykorii, radicchio lub jarmuż;

KROK 2 Sałatę obgotować 2 minuty w osolonym wrzątku;

KROK 3 A następnie bardzo dobrze odcisnąć z wody;

- KROK 4 Czosnek, kapary, fileciki anchois drobno posiekać (fileciki i kapary najpierw opłukuje zimną wodą by pozbyć się nadmiaru soli);
Eskarolę odcisniętą z wody pokroić na grubsze części;
- KROK 5 Czosnek, fileciki, kapary i eskarolę podsmażyć na oliwie ok. 15 minut, doprawić solą i pieprzem do smaku;
Pod koniec smażenia można również dodać kawałki białej kiełbasy (opcjonalnie);
- KROK 6 Przygotować ciasto na pizzę: drożdże rozpuścić w letniej wodzie, do wody dodać również sól i cukier, wtedy będą równomiernie rozprowadzone w cieście;
- KROK 7 Rozpuszczone drożdże połączyć z mąką, dodać łyżkę smalcu;
- KROK 8 a następnie przejść do ręcznego wyrabiania..
- KROK 9 .. aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne (ok.15 min). Ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 1h do wyrośnięcia;
- KROK 10 (wyrośniętę ciasto);
- KROK 11 Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę obsypaną mąką, podzielić na dwie części, jedną troszkę większą od drugiej;
- KROK 12 Obydwie części ciasta rozwałkować na cienki placek; Większą część za pomocą wałka przenieść do formy posmarowanej oliwą;
- KROK 13 Placki nie muszą być idealnie okrągłe, gdyż będą zawijane boki;
Na pierwszy placek nanieść farsz, ja daję również podsmażone kawałki białej kiełbasy (opcjonalnie)..
- KROK 14 i przykrywam wcześniej smażoną eskarolą;
- KROK 15 Farsz przykryć mniejszym plackiem i idąc w tym samym kierunku zwiijać brzegi do środka; Wierzch ponakłuwać widelcem, a na środku zrobić dziurkę -tkz.kominek;
Tak przygotowaną pizzę przykryć ściereczką i odstawić na 15 minut "do ruszenia";
W tym czasie rozgrzać piekarnik do 180 stopni;
- KROK 16 Roztrześć 1 łyżkę oliwy i mleka, przygotować pędzelek do smarowania wierzchu;
- KROK 17 Tuż przed włożeniem pizzy do piekarnika posmarować wierzch roztrzezanym z oliwą mlekiem;
- KROK 18 Piec 30-40 minut (do równomiernego zarumienienia wierzchu i boków);
- KROK 19 Smacznego!