

Pizza z sosem beszamelowym



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	500 gramów
mleko	1 szklanka
drożdże świeże	50 gramów
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 łyżeczka
masło	50 gramów
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
miód płynny	0.5 łyżeczki

Sos beszamelowy:

masło	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
mleko	1.5 szklanki
starta gałka muskatołowa	0.1 łyżeczki
sól	0.1 łyżeczki
cukier	0.1 łyżeczki

Dodatki:

łopatka wieprzowa	500 gramów
olej	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	0.75 łyżeczki
Kucharek przyprawa do potraw	0.5 łyżeczki

kukurydza konserwowa	0.5 puszki
cebula	2 sztuki
szparagi białe	4 sztuki
masło	1 łyżka
ser żółty	150 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

- KROK 1 Drożdże połączyć z miodem, dodać kilka łyżek ciepłego mleka i mąki, wymieszać, odstawić na kilka minut. Następnie dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto drożdżowe, pozostawić do wyrośnięcia.
- KROK 2 Mięso skroić i z dodatkiem przypraw usmażyć na oleju. Ostudzić i zmielić. Cebulę skroić w pióra i zeszklić na maśle.
- KROK 3 Przygotować sos beszamelowy: z masła i mąki sporządzić zasmażkę, rozprowadzić mlekiem, doprawić do smaku, zagotować. Dużą blachę posmarować tłuszczem, rozłożyć ciasto i posmarować sosem (ważne, by nie był za rzadki).
- KROK 4 Na sos wyłożyć mięso, odcedzoną kukurydzę, pokrojone szparagi i cebulę.
- KROK 5 Na całości zetrzeć ser na dużych oczkach.
- KROK 6 Piec w temp. 150 stopni przez ok. 20-25 min.