

Pizzeriny



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szkl. mąki pszennej + 1 łyżeczka soli	3
dkg świeżych drożdży	3
łyżki oliwy do ciasta + 2 łyżki do farszu	3
szkl. wody	1
łyżeczka cukru	1
szkl. gęstego przecieru pomidorowego	1/2
cebuli	1/2
dużych pieczarek	4-5
dkg sera żółtego	20
oregano	1 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Bazylia suszona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę podgrzewamy, wkruszamy drożdże, mieszamy, dodajemy cukier i łyżkę mąki, odstawiamy na ok. 15-30 min. aż ruszą. Mąkę przesiewamy, dodajemy sól i zioła, wlewamy oliwę i rozczyń, zagniatamy sprężyste, odstające od ręki ciasto. Odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce aż podwoi swoją objętość (ok. 40-60 min.). W międzyczasie ścieramy ser na tarce, oczyszczamy pieczarki i kroimy je w plasterki. Cebulę obieramy, kroimy w drobną kosteczkę. Na patelni rozgrzewamy oliwę, wrzucamy pieczarki, podsmażamy aż zaczną się rumienić, dodajemy cebulę, smażyjemy aż cebula się zeszkli i odparuje ew. reszta wody z grzybów, doprawiamy solą, pieprzem i oregano, odstawiamy aby przestygły. Wyrośnięte ciasto ponownie zagniatamy, rozwałkowujemy na grubość ok. 0,5 cm i wykrawamy kwadraty o boku dł. ok. 10-12 cm (pomogłam sobie przykładając kwadratową przykrywkę od pudełka plastikowego). Środek każdego smarujemy po skosie przecierem pomidorowym (ok. 1 łyżeczki), posypujemy startym serem i kładziemy czubatą łyżkę pieczarek. Pozostałe dwa wolne końce zawijamy do środka tak aby na siebie zachodziły i zlepiamy je - można wsunąć pod nie szeroki nóż i zlepić końce przyciskając do niego. Wierzch smarujemy, za pomocą pędzelka, roztrzepanym jajkiem. Pizzeriny układamy luźno na blasze i pieczemy ok. 15-25 min. w piekarniku nagrzanym do 200 st. C.. Podajemy prosto z pieca lub po przestudzeniu. Dobre są nawet na zimno. Z tej ilości składników otrzymamy ok. 8-10 szt.