

pizza z bakłażanem na cienkim i chrupiącym chlebowym spodzie



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
otręby pszenne	4 łyżki
zakwas żytni	4 łyżki
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	
oliwa	2 łyżki
Sos:	
koncentrat pomidorowy	100 gram
czosnek	2 ząbki
oliwa	1 łyżka
ocet winny	1 łyżka
sól do smaku	
bakłażan	1 mały
cebula	1 sztuka
mozzarella light	1 kula
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 SKŁADNIKI PODAŁAM NA 2 PIZZE O ŚREDNICY OKOŁO 24 CM. JA ROBIŁAM Z POŁOWY PROPORCJI NA JEDNĄ PIZZĘ.
- DO MISKI PRZESIAŁAM MAKĘ, DODAŁAM OTRĘBY, SÓL, PRZYPRAWĘ DO PIZZY, OLIWĘ I ZAKWAS. DODAJĄC TROCHĘ CIEPŁEJ WODY ZAGNIOTŁAM ELASTYCZNE CIASTO. ODSZTAWIŁAM DO WYROŚNIĘCIA W CIEPŁE MIEJSCE. PO OKOŁO 2 GODZINACH ROZWAŁKOWAŁAM NA OKRĄGŁY PLACEK I PRZEŁOŻYŁAM NA PAPIER DO PIECZENIA NA BLACHĘ.
- KROK 2 BAKŁAŻAN POKROIŁAM W PLASTERKI (CIENKIE 2-3MM). POSOLIŁAM I ODSZTAWIŁAM NA 10 MIN, AŻ PUŚCIŁY SOK. OPŁUKAŁAM I OSUSZYŁAM. CEBULĘ TEŻ POKROIŁAM W TALARKI. NA PATELNI PODSMAŻYŁAM BAKŁAŻANA I CEBULĘ Z ODROBINĄ SOLI, POTEM DOLAŁAM WODĘ I CHWILĘ PODDUSIŁAM. ODŁOŻYŁAM NA BOK.
- KROK 3 SOS. KONCENTRAT ROZMIESZAŁAM Z OCTEM, OLIWĄ, SOLĄ I POKROJONYM CZOSNKIEM.
- KROK 4 ROZWAŁKOWANE CIASTO CHLEBOWE POSMAROWAŁAM SOSEM POMIDOROWYM, NASTĘPNIE UŁOŻYŁAM BAKŁAŻANA W PLASTERKACH, CEBULĘ I STARTĄ MOZZARELLĘ (UŻYWAM LIGHT, BO ZWYKŁA PUSZCZA ZA DUŻO TŁUSZCZU PODCZAS PIECZENIA). CAŁOŚĆ POSYPAŁAM OBFICIE PRZYPRAWĄ DO PIZZY.
- KROK 5 WSTAWIŁAM DO PIEKARNIKA NA ŚRODKOWĄ PÓLKĘ I PIEKŁAM OKOŁO 10 MINUT W TEMPERATURZE 180 STOPNI NA DOLNEJ I GÓRNEJ GRZAŁCE JEDNOCZEŚNIE.