Pizza z pomidorkami koktajlowymi i pieczarkami



ANEMON

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
mąka pszenna typ 650	700 gram
oliwa	1 łyżka
sól	1/2 łyżeczki
cukier	1/2 łyżeczki
sos pomidorowy do pizzy	
pomidory bez skórki	1 puszka
oliwa	1 łyżka
sól	1/4 łyżeczki
cukier	1/2 łyżeczki
DODATKI DO PIZZY:	
pomidorki koktajlowe	15 sztuk
pieczarki	6 sztuk
mozzarella	250 gram
tymianek	do smaku
drożdże świeże	25 gram
woda	350 (ciepła)
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
tymianek	1 łyżeczka
cebula czerwona	1 sztuka
papryka czerwona	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 SOS POMIDOROWY DO PIZZY: oliwę, rozdrobnione widelcem pomidory wraz z zalewą przekładam do rondla i doprowadzam do wrzenia. Zmniejszam ogień, dodaję cukier, przyprawy i gotuję mieszając około 10 minut, aż sos nieco zgęstnieje. Zdejmuję z ognia i odstawiam do przestygnięcia.

KROK 2 DODATKI DO PIZZY:
pomidorki koktajlowe przekrojone na pół – 15 szt.
czerwona papryka pokrojona w paseczki - ½ szt.
czerwona cebula pokrojona w piórka – 1 szt.
pieczarki bardzo cienko pokrojone – 6 szt.
mozzarella odsączona z zalewy – 250 g
tymianek – do smaku

KROK 3 Pomidorki koktajlowe przekrojone na pół i odsączone na sitku z części soku.

KROK 4 CIASTO: świeże drożdże rozcieram z cukrem, dodaję łyżkę mąki i dwie łyżki ciepłej wody, mieszam i odstawiam do wyrośnięcia.
Mąkę przesiewam do miski, dodaję gotowy wyrośnięty rozczyn, sól, wlewam letnią wodę i mieszam. Całość dokładnie wyrabiam, aż do uzyskania jednolitego, gładkiego i elastycznego ciasta. Przekładam do oprószonej mąką miski. Miskę nakrywam folią spożywczą i odstawiam w ciepłe miejsce, na około 1 i ½ godziny, aż ciasto podwoi swoją objętość.
Wyrośnięte cisto uderzam pięścią, aby je odgazować, wykładam na obsypaną mąką stolnicę i jeszcze przez chwilę wyrabiam. Dzielę na trzy części i z każdej formuję okrągłe cienkie spody tak, aby powstał nieco grubszy rant. Gotowy spód do pizzy układam na papierze do pieczenia.
Wcześniej rozgrzewam piekarnik z włożoną do niego blaszką, na której będę piekła pizzę, do 250°C.
Gdy piekarnik jest nagrzany szybko i ostrożnie wyjmuję blaszkę, uważając, aby się nie oparzyć, układam papier do pieczenia z przygotowanym wcześniej spodem do pizzy. Szybko rozsmarowuję sos pomidorowy, układam dodatki bez cebuli, posypuję tymiankiem i blaszkę wkładam do piekarnika na najwyższą półkę. Pizzę piekę 8-10 minut, na 2 minuty przed końcem pieczenia posypuję cebulą pokrojoną w piórka.