

Pizza frutti di mare



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
oliwa	łyżeczka
sól	łyżeczka
mieszanka frutti di mare	opakowanie
pomidor	
ser żółty	
pieczarki	2 szt
sos pomidory	
drożdże świeże	2 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pizza zrobiona przez córkę pod moim nadzorem.

Drożdże rozpuścić w szklance letniej wody. Mąkę przesiac, formując kopczyk z wgłębieniem. W środek wlać roztwór, zarobić i lekko zagnieść. Sól rozpuścić w 1/3 szkl. letniej wody, dodać do ciasta razem z oliwą. Wyrobić jednolite, elastyczne ciasto. uformować okrągłą pizzę, ułożyć na blasze wysypanej mąką, przykryć ściereczką i odstawić do wyrosnięcia na min 1h w ciepłe miejsce. Kamili wyszły 2 porcje.

Każdą porcję wyrosniętego ciasta uformować w pizzę i ułożyć na blasze wysmarowanej oliwą.

Gotową mieszankę owoców morza usmażyć na łyżce oliwy z oliwek przez ok 5 minut. Odstawić. Z połączenia passaty (ale może być przecier czy keczup) i ziół: oregano, bazylija, pieprz zrobić sos i posmarować pizzę. Na to wyłożyć usmażoną mieszankę frutti di mare, startą na tarce pieczarki, dać pokrojone w plasterki pomidory, posypać oregano i serem żółtym. i do piekarnika na 200st na jakieś 15-20 minut. Pizze wyszły duże, na cienkim cieście bardzo smaczne.

