Pizza z bakłażanem, pesto i kozim serem

GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kozi ser

parmezan

bakłażan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: Ciasto na pizzę: /1 pizza o średnicy 25 cm/: 120 g mąki (ok. 3/4 szklanki), 5 g świeżych drożdży, 1/2 łyżeczki cukru, 1/2 łyżeczki soli, 40 ml ciepłej wody, 40 ml ciepłego mleka, 1 łyżka oliwy + 1/2 łyżki do posmarowania ciasta. Obkład: 70 – 90 dag bakłażana pokrojonego w półcentymetrowe plasterki, olej do smażenia, sól, 3 posiekane ząbki czosnku, pół łyżeczki pieprzu, 25 dag łagodnego koziego sera, pół szklanki tartego parmezanu, pół szklanki pesto.

SPOSÓB WYKONANIA: Zrobić rozczyn z drożdży, cukru, wody i mleka. Mąkę przesiać, wymieszać z solą, dodać rozpuszczone drożdże i oliwę. Wszystkie składniki zagnieść. Uformować kulę, posmarować ją resztą oliwy i odłożyć do miski na 1 h do wyrośnięcia. Przykryć miskę ściereczką. Na oleju usmażyć bakłażany. Osączyć z tłuszczu, posolić. Blaszkę do pizzy wyłożyć ciastem. Na cieście wyłożyć plasterki bakłażana. Posypać czosnkiem i pieprzem. Piec w 225 stopniach przez 12 minut. Na bakłażanach ułożyć plasterki koziego sera, posmarować pesto. Piec aż ser zacznie się zezłacać czyli ok. 15 minut.