

Pizza na cienkim cieście z owocami morza



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	400 gram
drożdże	20 gram
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
oliwa	2 łyżka
pomidory san marzano	2 sztuka
koncentrat pomidorowy	2 łyżka
cukier	1/2 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/4 łyżeczka
ser mozzarella kula	250 gram
cebula	1 sztuka
papryczka chili	1 sztuka
woda	220 (ciepła)
owoce morza	500 gram
oliwa	1 łyżka
ser mozzarella	100 (starty)
oregano	2 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z solą. Drożdże rozpuścić w wodzie z dodatkiem cukru. Odstawić do podrośnięcia na około 10-15 minut. Podrośnięte drożdże dodać do mąki i zagnieść ciasto (ręcznie lub robotem) dolewając oliwy. Kiedy ciasto będzie elastyczne uformować je w kulę, włożyć do wysypanej mąką miski, przykryć ściereczką i odstawić na około 1 godzinę do podrośnięcia w ciepłe miejsce.

Sos: Pomidory naciąć na krzyż. Sparzyć wrzątkiem i zahartować w zimnej wodzie. Obrać ze skórki i pokroić w drobną kostkę. Wrzucić na patelnię. Dodać koncentrat, przyprawy i przeciśnięty przez praskę czosnek, oliwę oraz cukier. Smażyć do rozpadnięcia się pomidorów i odparowania płynu. Odstawić do przestudzenia.

Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części. Rozwałkować bardzo cienko na grubość około 1/2 cm. Każdy spód posmarować sosem. Dodać posiekaną w piórka cebulę, pokrojony w plastry ser mozzarella i owoce morza (jeśli używamy mrożonych należy je wcześniej odmrozić i dokładnie odsączyć wodę na ręczniku papierowym). Posypać startą mozzarellą i posiekaną chili. Pizze wstawić do nagrzanego do 220 stopni piekarnika (dolna grzałka) i piec około 10-12 minut.