

Pizzeriny ze szpinakiem, kurczakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	500 g
drożdże	50 g
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
oliwa	4 łyżki
Gałka muskatołowa cała Prymat	szczypta
woda letnia	1 szkl.
sos pomidorowy	
koncentrat pomidorowy	4 łyżki
oliwa	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
cukier	1 łyżeczka
woda	ok. 3 łyżek
Dodatki:	
szpinak świeży	250 g
filet z kurczaka podwójny	1 szt.
mozzarella	2 kulki
pomidory suszone w zalewie	kilka szt.
czosnek	2 ząbki
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
oliwa	1 łyżka

Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszamy i rozcieramy z cukrem, dolewamy ciepłą wodę i odstawiamy na około 10 minut żeby drożdże zaczęły pracować.

Mąkę przesiewamy do dużej miski (najlepiej drewnianej), dodajemy sól oraz gałkę muszkatołową i mieszamy. Na środku kopczyka z mąki robimy wgłębienie i wlewamy podrośnięte drożdże i oliwę, wyrabiamy ciasto przez około 10 minut aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Ciasto formujemy w kulę, posypujemy delikatnie z wierzchu mąką, przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na około 45 minut aż podwoi swoją objętość. Ciasto dzielimy na 8-10 równych części i formujemy placki - spody do pizzerin.

Szpinak myjemy i osuszamy w wirówce do sałaty.

Na patelni delikatnie rozgrzewamy oliwę, wrzucamy posiekany czosnek i liście szpinaku, smażymy około 1-2 minut aż zwiędnie i straci objętość, doprawiamy solą i pieprzem, studzimy.

Filety z piersi kurczaka kroimy na małe kawałki, przyprawiamy solą, pieprzem i słodką papryką. Smażymy na rozgrzanej patelni do lekkiego zrumienienia. Osączamy na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu i odstawiamy do wystudzenia.

Do miseczki dodajemy koncentrat pomidorowy, oliwę, sól, cukier, zioła, szczyptę pieprzu oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Dokładnie mieszamy by składniki się połączyły, dolewamy stopniowo wodę żeby delikatnie rozrzedzić sos. Gotowym sosem smarujemy spody do pizzy.

Na spodach układamy przesmażony szpinak, mozzarellę, kawałki kurczaka, pokrojone na mniejsze kawałki suszone pomidory.

Gotowe pizzeriny układamy na blaszce w odstępach.

Pieczemy w temperaturze 200°C przez około 15 minut.

Smacznego!