

Doradca Smaku II, odc. 21: Pizza po francusku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	550 g
pomidory pelati	1 puszka
anchois	100 g
kapary	100 g
oliwki czarne	50 g
oliwki zielone	50 g
czosnek	1 szt.
cebula	1 szt.
jajko	1 szt.
mąka	100 g
masło	50 g
cukier	10 g
oliwa	50 ml
Majeranek suszony Prymat	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Siekamy drobniutko czosnek i cebulę. W garnku delikatnie rozgrzewamy oliwę z oliwek i wrzucamy na podgrzaną oliwę czosnek wraz z cebulką.
- KROK 2 Pomidory przeciadamy przez sitko i kroimy na nim na mniejsze kawałki. Tak przygotowane pomidory dodajemy do garnka z czosnkiem i cebulą. Mieszymy i doprawiamy solą, pieprzem czarnym, majerankiem i odrobiną cukru. Powoli gotujemy pomidory i odparowujemy je w sumie około 15-18 minut. Przekładamy całość z garnka do miski, dodajemy kapary (ilość według uznania).
- KROK 3 Anchois kroimy i dodajemy do miski. Podobnie oliwki czarne i zielone kroimy i dołączamy do pozostałych składników w misce. Wszystko mieszamy. Doprawiamy farsz pieprzem ziołowym.
- KROK 4 W foremce do tarty, którą uprzednio smarujemy masłem i obsypujemy mąką wykładamy jeden zwój ciasta francuskiego. Nakłuwamy je widelcem i wykładamy do formy farsz.
- KROK 5 Następnie całość przykrywamy drugim zwojem ciasta francuskiego. Brzegi mocno dociskamy.
- KROK 6 Powierzchnię delikatnie nacinamy nożem robiąc kratkę (uważamy, by nie przeciąć ciasta).
- KROK 7 Jajko rozbijamy i roztrzepujemy w miseczce. Smarujemy nim wierzch ciasta.
- KROK 8 Tak przygotowane ciasto wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 190 – 200 stopni na 15-17 minut.
- KROK 9 Po wyjęciu z piekarnika pizza jest gotowa. Smacznego!