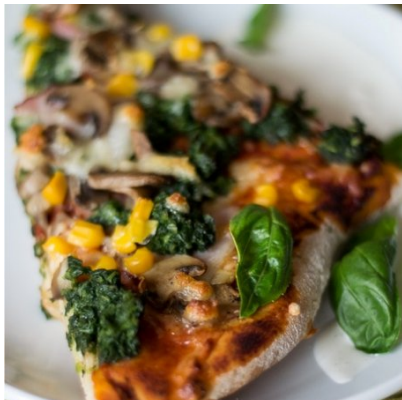


Pizza z boczkiem, szpinakiem i kukurydzą



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	52 dag
mleko 2%	450 ml
drożdże	3 dag
olej rzepakowy	3 łyżka
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
Bazylija suszona Prymat	1 łyżka

Sos

koncentrat pomidorowy	1 słoik
ząbki czosnku	2 sztuka
bazylija świeża	15 listki
sól do smaku	
pieprz	

Dodatkowo

boczek parzony	20 dag
pieczarki	50 dag
kukurydza w puszcze	1 sztuka
szpinak	20 dag blanszowany

szynka	15 dag
ser żółty	35 dag
masło klarowane	1 łyżka
olej rzepakowy	
sól do smaku	
pieprz	
mąka pszenna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzewamy do temperatury 37 stopni.

Do połowy mleka dodajemy pokruszone drożdże oraz cukier, dokładnie mieszamy. Odstawiamy na 2-3 minuty.

Mąkę przesiewamy przez sito.

Dodajemy sól, roztarte w dłoni zioła prowansalskie oraz bazylię i rozczyń drożdżowy.

Mieszamy łyżką. Wlewamy pozostałe mleko i olej. Zagniatamy energicznie elastyczne ciasto.

W razie potrzeby podsypujemy odrobiną mąki.

Ciasto smarujemy odrobiną oleju i odstawiamy do wyrośnięcia.

Przygotowujemy sos:

W tym czasie do koncentratu pomidorowego dodajemy obrany i przeciśnięty przez praskę czosnek oraz drobno posiekaną bazylię.

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Dusimy pieczarki:

Pieczarki dokładnie płuczemy. Jeśli nie są bardzo młode, wskazane jest dodatkowo obrać je ze skórki.

W garnuszku rozpuszczamy masło. Podsmażamy przez 2 minuty pokrojone w cienkie plasterki pieczarki. Wlewamy 2 łyżki wody i dusimy na wolnym ogniu pod przykryciem przez 5 minut.

Doprawiamy solą i pieprzem. Pozostawiamy do ostudzenia.

Wykończenie:

Ciasto dzielimy na 2 części i każdą rozwałkowujemy na obsypanej odrobiną mąki stolnicy na wielkość blachy (ja przygotowałam pizzę na dużych blachach z piekarnika) wysmarowanej olejem lub wyłożonej papierem do pieczenia.

Ponownie odstawiamy ciasto na około 20 minut do wyrośnięcia.

Ciasto smarujemy sosem pomidorowym.

1/4 startego na grubych oczkach sera zostawiamy do wykończenia, a pozostałym posypujemy ciasto. Następnie rozsypujemy kolejno: podduszone pieczarki, pokrojony w cienką kostkę boczek oraz szynkę, blanszowany szpinak i odsączoną z zalewy kukurydzę.

Posypujemy pozostałym serem. Pieczemy 18 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni na funkcji termoobiegu lub przez 20-25 minut w piekarniku ustawionym na grzanie "górną- dół".