Mój przepis na...: Pizza z pieczarkami, salami i serem pleśniowym, odc. 37



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki	
sos pomidorowy	500 mililitrów
pieczarki	10 sztuk
cebula	1 sztuka
salami	6 plastrów
ser pleśniowy niebieski	100 gramów
papryka czerwona	2 sztuki
rukola	1 pęczek
pomidory suszone Smak	6 sztuk
kapary całe Smak	1 łyżka
orzeszki piniowe	1 łyżka
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	2 łyżki
Ciasto	
mieszanka do wypieku chleba	400 gramów
woda	1 szklanka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
oliwa	3 łyżki
mąka pszenna	1-2 łyżka
drożdże	25 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotuj składniki.

KROK 2 **Ciasto:**
Na początku świeże drożdże w temperaturze pokojowej rozpuszczamy w 1/2 szklanki ciepłej wody i dodajemy 2 łyżki mąki. Odstawiamy do podwojenia objętości na ok. 10-15 minut.
Do misy miksera dodajemy mąkę i robimy w niej wgłębienie, by dodać rozczyn, pozostałą, letnią wodę, sól i pieprz do smaku, a następnie dokładnie mieszamy. Ciasto wyrabiamy około 10 minut, dodając oliwę.
Gotowe ciasto przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 1 godzinę w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyrabiamy, podsypujemy mąką i dzielimy na dwie części. Ciasto rozwałkowujemy, podsypując mąką.

KROK 3 Do miseczki przekładamy rukolę, polewamy olejem z suszonych pomidorów i dodajemy kilka suszonych pomidorów pokrojonych w paski. Do rukoli wsypujemy podprażone orzeszki pinii oraz kapary. Posypujemy solą i mieszamy.

KROK 4 Na każdą część ciasta dajemy sos pomidorowy, a następnie plastry salami, pokrojoną w piórka cebulę, kawałki sera pleśniowego, pokrojone w plastry pieczarki i pokrojoną w paski paprykę. Z wierzchu posypujemy obficie Przyprawą do pizzy.

KROK 5 Pizzę przekładamy na wyłożoną papierem do pieczenia blachę i pieczemy około 15-20 minut w 250°C (lub około 5 minut w 310°C), aby pizza była chrupiąca, a boki były zrumienione. Przed podaniem pizzę posypujemy sałatką z rukoli.