

Doradca Smaku VII: Pizza wegetariańska, odc. 18



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników:

woda	250 ml
oliwa	2 łyżki
drożdże suche	7 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2 łyżeczki
mąka pszenna typ 480	500 g

Dodatki:

mozzarella	125 g
pomidorki koktajlowe	3-4 szt.
papryka zielona	1 szt.
papryka czerwona	1 szt.
pieczarki	50 g
przecier pomidorowy	100 g
oliwki czarne Smak	
oliwki zielone Smak	
pomidory suszone Smak	
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jak zrobić pizzę wegetariańską w kilku krokach?

- KROK 1 Do miski wsypać mąkę. Do drożdży wlać odrobinę wody i wymieszać. Dodać rozpuszczone drożdże do mąki, dodać sól i wymieszać. Powoli dolewać wodę ciągle mieszając. Na koniec dodać oliwę z oliwek i wymieszać. Odstawić ciasto do wyrośnięcia.
- KROK 2 Papryki, pieczarki i ser pokroić w plasterki, pomidory koktajlowe przekroić na pół. Do przecieru pomidorowego dodać przyprawę do pizzy i wymieszać. Gdy ciasto wyrośnie, podzielić je na dwie równe kulki i każdą z nich rozgnieść na pizzę o średnicy ok. 30 cm.
- KROK 3 Ciasto posmarować sosem pomidorowym, ułożyć pokrojone warzywa, ser oraz oliwki i pomidory suszone.
- KROK 4 Pizzę włożyć do rozgrzanego piekarnika na 5 minut na 310 °C. Standardowy piekarnik należy nagrzać do temperatury 220°C i piec 15 minut.
- KROK 5 Gotową pizzę podawać skropioną oliwą z oliwek.