

Włoska pizza z pieczarkami



Od czasu do czasu próbuję innych rodzajów pizzy niż ta, którą wypracowałam sobie w przeciągu ostatnich lat. Nie trafiłam jeszcze na taką, która smakowałaby nam bardziej. Ostatnio upiekłam pizzę po włosku posiłkując się książką "Kulinarne odkrycia - kuchnia włoska", łącząc dwa zawarte w niej przepisy na pizzę. Rodzinie smakowała, mnie trochę mniej ze względu na słodkawy posmak. Pewnie jeszcze zrobię podobną, choć postaram się o mniej słodczy ;)

Składniki na ciasto:

- 200-250g mąki
- 15g świeżych drożdży
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- niepełna szklanka ciepłego mleka
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na sos:

- puszka pomidorów w zalewie (ok. 400g)

- 1 łyżka oregano
- 3-4 łyżki przecieru pomidorowego
- pół łyżeczki cukru
- czosnek granulowany (do smaku)
- opcjonalnie: bazylia (do smaku)

Składniki na farsz:

- 200g pieczarek
- średnia cebula
- pomidor
- 300g tartego żółtego sera mozzarella
- oregano
- kilka plasterków szynki
- kilka plasterków salami naturalnego

Wykonanie:

1. Z podanych składników przygotowujemy ciasto: drożdże rozcieramy w mleku z cukrem i odstawiamy. W międzyczasie mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól do smaku (około pół łyżeczki). Do mąki dodajemy oliwę i drożdże. Wyrabiamy elastyczne, gładkie ciasto, przykrywamy i odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
2. Pomidory z puszki wraz z zalewą przekładamy do rondla, dodajemy przecier, przyprawy i zagotowujemy. Zmniejszamy ogień i gotujemy około 15 minut, po czym zdejmujemy z ognia.
3. Cebulę obieramy, kroimy w drobne piórka, podsmażamy na oliwie. Pieczarki kroimy w cienkie plasterki, podsmażamy. Do pieczarek dodajemy cebulę oraz dwie łyżki przygotowanego sosu pomidorowego, mieszamy.
4. Szynkę i salami kroimy na kawałki, pomidora parzymy i obieramy ze skórki, po czym kroimy w kostkę.
5. Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkowujemy, przekładamy na blachę. Smarujemy sosem pomidorowym, wykładamy farsz pieczarkowy i posypujemy startym serem. Wykładamy wędlinę.
6. Pizzę pieczemy w 260-280 stopniach Celsjusza przez około 15 minut. Podajemy z ketchupem.