

Pizza prosciutto



Prosciutto, czyli parmeńska, a skoro parmeńska, to po prostu z szynką parmeńską, ewentualnie każdą wędzoną szynką, jaką tylko lubicie. To może być też wędzonka albo polędwica łososiowa, do wyboru, do koloru. Do tego pyszne, domowe ciasto i obiadokolacja gotowa :)

Składniki na ciasto:

- 3,5 szklanki mąki pszennej
- 15g świeżych drożdży
- 2 łyżki oleju
- pół szklanki ciepłego mleka
- pół łyżeczki cukru
- 1 całe jajko
- woda
- sól

Składniki na wierzch:

- 5-6 pieczarek
- 300-350g tartego żółtego sera mozzarella
- oregano
- kilka plasterków szynki prosciutto (lub innej wędzonej)
- kilka plasterków szynki z kurczaka

- sos boloński Knorr, Culineo lub inny
- opcjonalnie: papryka, pomidory, zioła (wedle upodobań)

Wykonanie:

1. Drożdże rozprowadzamy w mleku, dodajemy cukier.
2. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól do smaku. Wlewamy olej, wbijamy jajo, dodajemy rozczyń z drożdży.
3. Zagniatamy ciasto (w miarę potrzeby dodając wody), odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 20 minut.
4. Szynek z kurczaka kroimy w kostkę, wędzoną rwiemy na mniejsze kawałki.
5. Sos przyrządzamy wedle opisu na opakowaniu, dodając nieco mniej wody, by był gęsty.
6. Trzy pieczarki ścieramy na tarce, resztę kroimy na plasterki.
7. Kiedy ciasto wyrośnie, rozwałkowujemy je na cienki placek i układamy na blasze posmarowanej cienko olejem.
8. Placek smarujemy sosem. Posypujemy startymi pieczarkami, serem, po czym układamy na nim resztę składników. Posypujemy oregano.
9. Pieczemy około 15 minut w temperaturze ok. 220 stopni Celsjusza.
10. Podajemy na gorąco z dodatkiem ketchupu.



Kulinarnie

