

Pizza z pomidorkami i rukolą



Jeszcze jedna pizza, tym razem w wersji supreme. Z pomidorkami koktajlowymi, z mozzarellą i innymi pysznościami. Kaloryczna, bardzo smaczna, idealna na jesienne, dżdżyste popołudnia.

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej do pizy (typ 00)
- 20g świeżych drożdży
- 3 łyżki oleju
- pół szklanki ciepłego mleka
- 1 całe jajko
- sól do smaku
- pół szklanki ciepłej wody
- kilka listków świeżego oregano (można zastąpić suszonym)

Składniki na wierzch:

- 5-6 pieczarek
- 100-150g tartego żółtego sera mozzarella
- 100-150g tartego żółtego sera gouda lub radamer
- kilka gałązek świeżego oregano (u mnie ok. 10-14, można zastąpić suszonym)
- kilka plasterków salami
- ketchup (można użyć sosu bolońskiego)
- pół strączka czerwonej papryki
- kilkanaście pomidorków koktajlowych
- pół kuli mozzarelli lub kilka minikulek
- kilkanaście listków rukoli
- kilka plasterków szynki

Wykonanie:

1. Drożdże rozprowadzamy w mleku.
2. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól do smaku. Wlewamy olej, wbijamy jajo, dodajemy rozczyń z drożdży i kilka listków oregano.
3. Zagniatamy ciasto (w miarę potrzeby dodając wody). Ciasto powinno bez problemu odchodzić od rąk. Odstawiamy w ciepłe miejsce pod ściereczką do wyrośnięcia na około dwie godziny.
4. Salami i szynkę kroimy na mniejsze kawałki.
5. Trzy pieczarki ścieramy na tarce, resztę kroimy na plasterki.
6. Paprykę kroimy w kosteczkę lub w paski, mozzarellę w plastry, podobnie pomidorki.
7. Kiedy ciasto wyrośnie, rozwałkowujemy je na cienki placek i układamy na blasze posmarowanej lekko olejem.
8. Placek smarujemy sosem lub ketchupem.
9. Na sos sypujemy część listeczków oregano - im więcej, tym intensywniejszy uzyskacie smak i aromat.
10. Całość posypujemy startymi pieczarkami, następnie wymieszanymi serami. Na wierzchu układamy salami, plastry pieczarek, paprykę, mozzarellę, szynkę i pomidorki. Posypujemy resztą oregano.
11. Wkładamy do nagrzanego do 220 stopni Celsjusza piekarnika i pieczemy ok. 20 minut.
12. Po upieczeniu i polaniu sosem, na wierzch kładziemy listki rukoli.
13. Pizza ta jest pyszna z dodatkiem sosu czosnkowego lub ketchupu.

Pizza ze świeżym oregano



Kto lubi pizzę? My uwielbiamy. I pieczemy różne, w zależności od nastroju i smaku. W tym roku, jako że mój ziołowy kącik w ogrodzie bardzo się rozrósł, doczekałam się wreszcie świeżego oregano i uznałam, że trzeba je wreszcie wykorzystać. Świeże zioła na pizzy to zupełnie inna bajka niż suszone, to pełniejszy aromat, bogatszy smak - bardzo polecam wypróbować (świeże zioła kupicie w sklepach i marketach).

Składniki na ciasto:

- 2,5 szklanki mąki pszennej do pizzy (typ 00)
- 20g świeżych drożdży
- 3 łyżki oleju
- pół szklanki ciepłego mleka
- 1 całe jajko

- sól do smaku
- pół szklanki ciepłej wody

Składniki na wierzch:

- 5-6 pieczarek
- 100-150g tartego żółtego sera mozzarella
- 100-150g tartego żółtego sera gouda lub radamer
- kilka gałązek świeżego oregano (u mnie ok. 10-14)
- kilka plasterków salami
- ketchup (można użyć sosu bolońskiego)
- pół strączka czerwonej papryki
- ewentualne dodatki wedle upodobań

Wykonanie:

1. Drożdże rozprowadzamy w mleku.
 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). Ciasto powinno bez problemu odchodzić od rąk. Odstawiamy w ciepłe miejsce pod ściereczką do wyrośnięcia na około dwie godziny.
 4. Salami kroimy na mniejsze kawałki.
 5. Trzy pieczarki ścieramy na tarce, resztę kroimy na plasterki.
 6. Paprykę kroimy w kosteczkę lub w paski.
 7. Kiedy ciasto wyrośnie, rozwałkowujemy je na cienki placek i układamy na blasze posmarowanej lekko olejem.
 8. Placek smarujemy sosem lub ketchupem.
 9. Na sos sypujemy część listeczków oregano - im więcej, tym intensywniejszy uzyskacie smak i aromat.
 10. Całość posypujemy startymi pieczarkami, następnie wymieszanymi serami. Na wierzchu układamy salami, plastry pieczarek i paprykę. Posypujemy resztą oregano.
 11. Wkładamy do nagrzanego do 220 stopni Celsjusza piekarnika i pieczemy ok. 20 minut.
 12. Pizza ta jest pyszna z dodatkiem sosu czosnkowego lub ketchupu.
-

Zakręcona pizza



Pomysł na kształt zaczerpnięty z Internetu, choć to, co widziałam, to zdaje się było słodkie ciasto drożdżowe. Domową pizzę piekę od ponad 10 lat, zawsze się udaje, zawsze smakuje. Pomyślałam, że może warto ją jakoś urozmaicić, no i okazał się to strzał w dziesiątkę ;)

Składniki na ciasto:

ciepła woda (nie jest konieczna, ale może się przydać)