Pizza so šunkou a salámou na neapolský spôsob :)

Potrebujeme

Na cesto: 350 g múky, 20 g droždia, 2 polievkové lyžice oleja, 220 ml vlažnej vody, soľ, tuk na vymastenie formy,

Na plnku: 250 g syra ricotta alebo čerstvého tvarohu, 125 ml mlieka, 3 vajcia, 120 g syra mozzarella alebo solan, 50 g šunky a 50 g salámy, 2 malé paprikové klobásy, 1 polievková lyžica čerstvej posekanej bazalky, soľ, mleté čierne, korenie.

Postup

1. Múku preosejeme na doske. Uprostred urobíme jamku, do ktorej rozdrobíme droždie. Pridáme olej a štipku soli. Prilejeme vodu (asi 220 ml) a zamiesime hladké cesto. Po vypracovaní cesto uložíme do misy, poprášime múkou a necháme asi 2 hodiny kysnúť.

2. Syr ricotta rozmrvíme. Mozzarelu pokrájame na kocky. Šunku a salámu pokrájame na tenké pásiky. Klobásky ošúpeme a pokrájame na kolieska. Z vajíčok oddelíme žĺtky. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh. Syr ricotta dáme do väčšej nádoby. Postupne prilievame mlieko a intenzívne miešame drevenou vareškou. Posolíme a pridáme mleté čierne korenie. Pridávame po jednom žĺtky a miešame, až dostaneme jednoliatu masu. Pridáme k nej tuhý sneh z bielkov a premiešame. Nakoniec pridáme šunku, salámu a kolieska klobásy.

3. Nakysnuté cesto rozvaľkáme na 4 až 5 mm hrubý plát a prikryjeme ním dno formy na pizzu (u nás okrúhla koláčová forma so zúbkovaným okrajom). Plnku starostlivo vymiešame a pokryjeme ňou povrch cesta.

4. Pečieme asi 20 minút pri teplote 200ºC.

Poznámka:
pre 4 osoby, príprava: 2 hodiny a 35 minút, tepelná úprava: 20 minút.



Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania